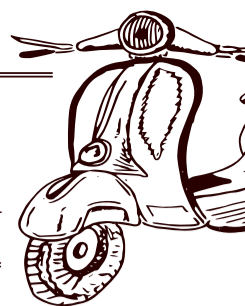


APEROL SPRITZ 135KR
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA
PEACH BELLINI 135KR
PROSECCO, PEACH NECTAR, STRAWBERRY

Pre Dinner Drinks

HUGO SPRITZ 135KR
FLÄDERLIKÖR, PROSECCO, LIME
NEGRONI 145KR
HENDRICKS GIN, CARPANO, CAMPARI



Antipasto Misto

Kvällens urval av Antipasti

EN BLANDNING AV TYPISK ITALIENSK

ANTIPASTI

FÖR 4 PERSONER

699 KR

Menu´ Degustazione

3 Rätters meny Pasta/Pizza

449 KR

VÄLJ 1 FÖRRÄTT,

1 PASTA/PIZZA,

1 DESSERT

Medan ni väntar

OLIVE ITALIANE E GRISSINI ** 89KR ✓
ITALIENSKA OLIVER MED HEMGJORD SURDEGSGRISSINI

PROSCIUTTO DI PARMA E GRISSINI ** 129KR
PARMA SKINKA MED HEMGJORD SURDEGSGRISSINI

CHIPS DI PARMIGIANO * 79KR ✓
HEMGJORD PARMESAN CHIPS

Antipasti

Förrätter

ANTIPASTO DEL MAGAZZINO

PICCOLO 219KR / GRANDE 369KR

EXKLUSIVA CHARK OCH BÄSTA OST
FRÅN FLERA LITEN ITALIENSKA PRODUCENTER SAMT TILLBEHÖR

CAPRESE DI BURRATA 169KR ✓

KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA, CONFITERADE TOMATER FRÅN SICILIEN,
FÄRSKA BASILIKA, EXTRAVIRGIN OLIVOLJA, ITALIENSKA OLIVER

CARPACCIO DI PESCE SPADA * 189KR

RÖKT SVÄRDFISK CARPACCIO, CONFITERADE TOMATER FRÅN SICILIEN,
RUCCOLA, HYVLAD GRANA PADANO OCH CITRONETTE

Insalate

Sallader

INSALATA MISTA *** 89KR ✓

SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA E FICHI 219KR

SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA, TORKAD FIKON
OCH HEMGJORD SURDEGSGRISSINI

VEGETARISK ✓

GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI+LAKTOSFRI***

LO SCOGLIO 269KR

LYXIG DURUMPASTA SERVERAS MED EN SMAKRİK SÅS
AV HAVETS LÄCKERHETER (INNEHÅLLER SKALDJUR)

RIGATONI NAPOLETANI AI POMODORI SAN MARZANO 189KR ✓
E BURRATA

TRADITIONELL NAPOLITANSK PASTA MED SAN MARZANO TOMATER SÅS,
TOPPAD MED KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA OCH FÄRSKA BASILIKA

LASAGNETTA BIANCA AI FUNGHI PORCINI, SALSICCIA 199KR
E PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA

UGNSGRATINERAD FÄRSK ÄGGPASTA PLATTOR MED STEKTA KARL-JOHAN SVAMP,
FÄRSK SALSICCIA KORV OCH RÖKT MOZZARELLA FRÅN AGEROLA

PACCHERI SALSICCIA E FRIARIELLI 199KR

LYXIG DURUMPASTA MED EN KRÄMIG SÅS AV "FRIARIELLI" (NAPOLITANSK BROCCOLI)
FÄRSK SALSICCIA KORV, TOPPAD MED RIVEN GRANA PADANO OCH CHILI PEPPAR

Risrätter

RISOTTO AI FUNGHI E BRASATO * 209KR

CARNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHAN SVAMP, BRÄSERAD OX HÖGREV
I BARBERA VIN, PARMESAN OCH VIT TRYFFELOLJA

(RISOTTO DET GÅR BRA ATT FÅ VEGETARISK)

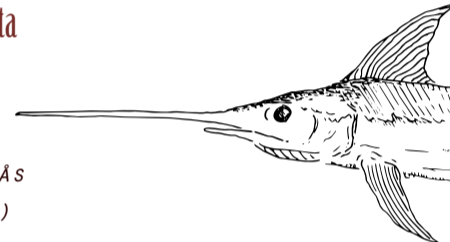
I Secondi

Varmrätt

TAGLIATA DI MANZO (300GR) * 399KR
AI POMODORINI, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO

STEKT MARMÖRERAD ENTRECOTE SERVERAS SKIVAD PÅ RUCCOLA BÄDD,
PACHINO TOMATER, TOPPAD MED FÄRSK HYVLAD PARMIGIANO REGGIANO OST

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER? SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR !



Röda Pizzor

MAGAZZINO 209KR

SAN MARZANO TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, PARMASKINKA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCCOLA

MARGHERITA DI BUFALA DOP 189KR V

SAN MARZANO TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, BASILIKA, EV00, BUFFELMOZZARELLA DOP (EFTER BAKNING)

DIAVOLA 189KR

SAN MARZANO TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, OREGANO STARK SALAMI FRÅN CALABRIA

PROSCIUTTO E FUNGHI 189KR

SAN MARZANO TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, CHAMPINJONER, KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN

SALSICCIA E RICOTTA 189KR

SAN MARZANO TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, RICOTTA OST, ITALIENSK FÄRSK KORV, RUCCOLA

VEGETARIANA 189KR V

SAN MARZANO TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, BASILIKA, CHAMPINJONER OCH FÄRSKA GRÖNSAKER

NAPOLI 199KR

SAN MARZANO TOMAT, MOZZARELLA FIORDILATTE, ANJOVIS, KAPRIS, ITALIENSKA OLIVER, RÖDLÖK, OREGANO

COZZE E GAMBERI 249KR

SAN MARZANO TOMAT, MOZZARELLA FIORDILATTE, FÄRSKA MUSSLOR, HANDSKALADE SMÖGEN RÅKOR, VITLÖK, PERSILJA



Le Pizze al Lievito Madre

VARA GENUINA ITALIENSKA

STENUNGSBAKADE PIZZOR

ÄR GJORDA AV SURDEG,

JÄST MINST 24 TIMMAR

VI ANVÄNDER BARA ÄKTA

ITALIENSK RÅVAROR

ALLA PIZZOR GÅ BRA
ATT FÅ GLUTENFRIA
FÖR 39 KR EXTRA

Vita Gourmet Pizzor

BIANCA ALLA BUFALA, 219KR
PROSCIUTTO DI PARMA E OLIO AL TARTUFO
FIORDILATTE MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELolja,
PARMIGIANO REGGIANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA ALLE CANTARELLE E BREASOLA 239KR
FIORDILATTE MOZZARELLA, KANTARELLER, BRESAOLA AV NÖTKÖTT
LITE RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO

BIANCA LOMBETTO ALL`AMARONE 239KR
E BURRATA

FIORDILATTE MOZZARELLA, KÖRSBÄRTOMATER, BASILIKA,
VALPOLICELLA SKINKA LAGRAD I AMARONE MUST,
KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA PERE, GORGONZOLA E PINOLI 219KR V

FIORDILATTE MOZZARELLA, FÄRSKA PÄRON, GORGONZOLA OST,
ÄKTA ITALIENSKA PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

BIANCA SALSICCIA, FRIARIELLI 209KR
E BUFALA

FIORDILATTE MOZZARELLA, ITALIENSK FÄRSK KORV,
MAJROVANS GRÖNA BLAD (ITALIENSK BROCCOLI)
BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA AL PESTO GENOVESE, 219KR V

POMODORINI CONFIT E BURRATA

BASILIKA-PESTO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
CONFIT TOMAT, KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA ALLA NDUJA CALABRESE, 209KR

SPIANATA E SCAMORZA AFFUMICATA

MOZZARELLA FIORDILATTE, NDUJA (STARK KORV BLANDNING)
STARK SPIANATA SALAMI FRÅN CALABRIA,
RÖKT SCAMORZA OST, CONFIT TOMATER

BIANCA SALSICCIA, FUNGHI PORCINI 209KR
E FONTINA VALDOSTANA

MOZZARELLA FIORDILATTE, ITALIENSK FÄRSK KORV,
STEKTA KARLJOHAN SVAMP, FONTINA OST FRÅN VALLE D`AOSTA

ESPRESSO MARTINI 138KR

ABSOLUT VODKA, KAHLUA, ESPRESSO

IRISH COFFEE 138KR

JAMESON WHISKEY, KAFFE, FARINSOCKER, GRÄDDE

Dessert Drinks

KAFFE KARLSSON 138KR

BAILEYS, COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE

ICE COLD LIMONCELLO 59KR

LEMON LIKÖR FRÅN AMALFI COAST

I Dessert

IL TIRAMISU' 99KR

KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

COPPA DI GELATO ALL`ITALIANA * 109KR

CHOCKLAD, VANILJ OCH HASSELNÖTTERGLASS TOPPAD MED VISP GRÄDDE
(INNEHÅLLER NÖTTER)

SORBETTO AL LIMONE E FRUTTA DI STAGIONE *** 109KR

CITRON SORBET OCH SÄSONGSFRUKT

L`AFFOGATO AL CAFFE` ESPRESSO * 89KR

VANILJGLASS I KAFFEKOPP MED DUBBEL ESPRESSO

CANTUCCI CON VIN SANTO 99KR

MANDELSKORPOR FRÅN TOSCANA, SERVERAS MED ETT GLAS VIN SANTO
(INNEHÅLLER NÖTTER)

GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI + LAKTOSFRI***

VEGETARISK V

