

## Antipasti

### Förrätter

OLIVE ITALIANE E GRISSINI 69KR  
NOCELLARA OLIVER MED HEMGJORD SURDEGSGRISSINI

TAGLIERE DEL MAGAZZINO 159KR / 199KR  
TRADITIONELL CHARK/OST  
FRÅN OLIKA REGIONER AV ITALIEN  
SAMT TILLBEHÖR

CARPACCIO DI BRESAOLA, FRUTTI DI BOSCO 149KR  
E PECORINO AL TARTUFO NERO \*  
BRESAOLA AV NÖTKÖTT, FÄRSKA SKOGSBÄR,  
TRYFFEL PECORINO, FIKON VINCOTTO OCH TORKAD FIKON

BRUSCHETTONA "MADE IN SUD" 129KR ✓  
EN STOR ROSTAD BRUSCHETTA MED ÄKTA PACHINO TOMATER  
FRÅN SICILIEN SAMT BUFFELMOZZARELLA FRÅN CASERTA,  
FÄRSK BASILIKA OCH EKO EXTRAVERGINE OLIVOLJA

PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA 159KR  
E FICHI  
SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA,  
TORKAD FIKON

## I Dessert

IL TIRAMISU' 69KR  
KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

### Vita Pizzor

BIANCA ALLA BUFALA, 169KR  
PROSCIUTTO DI PARMA  
E OLIO AL TARTUFO  
MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELOLJA,  
PARMIGIANO REGGIANO,  
BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA ALLE CANTARELLE E BREASOLA 179KR  
MOZZARELLA, KANTARELLER, BRESAOLA AV NÖTKÖTT  
LITE RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO

BIANCA PERE, GORGONZOLA E PINOLI 149KR ✓  
MOZZARELLA, FÄRSKA PÄRON, GORGONZOLA OST,  
ITALIENSKA PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

BIANCA SALSICCIA, FRIARIELLI 149KR  
E BUFALA  
MOZZARELLA, ITALIENSK FÄRSK KORV,  
MAJROVANS GRÖNA BLAD,  
BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

EVOO EXTRA VIRGIN OLIV OIL

VEGETARISK ✓

GLUTENFRI\*

LAKTOSFRI\*\*

GLUTENFRI + LAKTOSFRI\*\*\*

# Take Away

## Menu' Degustazione

### 3 Rätters meny Pasta/Pizza

269 KR

VÄLJ 1 FÖRRÄTT, 1 PASTA/PIZZA,  
1 DESSERT

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?

SÄG GÄRNA TILL !

## Le Pizze

### Le Pizze al Lievito Madre

VARA GENUINA ITALIENSKA

STENUNGSBAKADE PIZZOR

ÄR GJORDA AV SURDEG,

JÄST MINST 24 TIMMAR

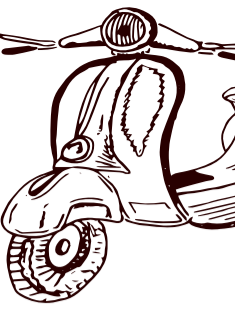
VI ANVÄNDER BARA ÄKTA

ITALIENSK RÅVAROR



## I Primi

### Pasta och Risrätter



RIGATONI NAPOLETANI AL RAGU' 149KR  
FÄRSK NAPOLITANSK PASTA MED ÄKTA ITALIENSKT  
KÖTTFÄRSSÅS

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA 139KR  
PASTA SERVERAD MED EN STARK TOMATSÅS GJORT MED  
ITALIENSK CHILPEPPAR

RAVIOLI RIPIENI ALLA FARAONA E RECIOTO 149KR  
CON FONDUTA, BURRO AL TARTUFO E GUANCIALE  
ÄGGPASTA FYLDA MED PÄRLHÖNS OCH RECIOTO VIN  
SERVERAS MED FONDUTA AV FONTINA OST, TRYFFELSMÖR  
OCH KRISPIG GUANCIALE

RIGATONI NAPOLETANI FRESCHI 149KR ✓  
AI POMODORI SAN MARZANO E BUFALA  
FÄRSK NAPOLITANSK PASTA MED SAN MARZANO TOMATER SÅS  
TOPPAD MED BUFALA-MOZZARELLA

RISOTTO AI FUNGHI E BRASATO \* 159KR  
CARNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHAN SVAMP,  
BRÄSERAD KALVHÖGREV I BARBERA VIN, VIT TRYFFELOLJA

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE \* 169KR  
CARNAROLI RISERVA RIS, BLANDADE SKALDJUR, BLÅMUSSLOR,  
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA

### Röda Pizzor

MAGAZZINO 159KR  
TOMAT, MOZZARELLA, PARMASKINKA,  
PARMIGIANO REGGIANO, RUCCOLA

MARGHERITA DI BUFALA DOP 139KR ✓  
TOMAT, MOZZARELLA, BASILIKA, EVOO  
BUFFELMOZZARELLA DOP (EFTER BAKNING)

DIAVOLA 149KR  
TOMAT, MOZZARELLA, OREGANO  
STARK SALAMI FRÅN CALABRIA

PROSCIUTTO E FUNGHI 139KR  
TOMAT, MOZZARELLA, CHAMPINJONER,  
KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN

SALSICCIA E RICOTTA 159KR  
TOMAT, MOZZARELLA, RICOTTA OST,  
ITALIENSK FÄRSK KORV, RUCCOLA

VEGETARIANA 149KR ✓  
TOMAT, MOZZARELLA, PAPRIKA, CHAMPINJONER,  
OLIVER, GRÖNA SPARRIS, LÖK, TOMATER, BASILIKA

FRUTTI DI MARE 169KR  
TOMAT, MOZZARELLA, BLANDAD SKALDJUR, BLÅMUSSLOR,  
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA

