

APEROL SPRITZ – 145KR
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA

PEACH BELLINI – 145KR
PROSECCO, PERSIKOJUICE, JORDGUBBE

PRE DINNER DRINKS

HUGO SPRITZ – 145KR
FLÄDERLIKÖR, PROSECCO, TONIC SODA

NEGRONI – 145KR
GIN, VERMOUTH, CAMPARI



Medan ni väntar

Olive Italiane e grissini ** 95KR ✓
ITALIENSKA OLIVER MED
HANDGJORDA SURDEGSGRISSINI

Tapenade di olive ** 90KR ✓
KLASSISK TAPENADE
AV ITALIENSKA OLIVER

Prosciutto di Parma e grissini ** 125KR
PARMASKINKA MED HANDGJORDA SURDEGSGRIS-
SINI

Salame Artigianale 105KR
Piemontese
HANDGJORD LANT-SALAMI
FRÅN PIEMONTE

Chips di Parmigiano * 90KR ✓
HEMGJORDA PARMESANCHIPS

Peperoncini Pugliesi 95KR
Ripieni al Tonno e Taralli
MINI-PAPRIKOR FRÅN APULIEN FYLLEDA
MED ITALIENSK TONFISK OCH KAPRIS
MED TARALLI

Chips di Parmigiano al Tartufo * 115KR ✓
HEMGJORDA PARMESANCHIPS MED TRYFFEL SMAK

Mini Caprese di Bufala * 95KR ✓
LITEN BUFFELMOZZARELLA,
KONFITERADE SICILIANSKA TOMATER,
EVO OLIVOLJA

Formaggi Misti 115KR
TVÅ SORTER AV DE BÄSTA
ITALIENSKA OSTARNA SAMT
UTVALD ITALIENSK MARMELAD

Antipasto Misto

ANTIPASTO DEL MAGAZZINO
PICCOLO 230KR / GRANDE 385KR

EXKLUSIV CHARK OCH DE BÄSTA OSTARNA
FRÅN FLERA SMÅ ITALIENSKA PRODUCENTER
SAMT TILLBEHÖR

Kvällens urval av Antipasti

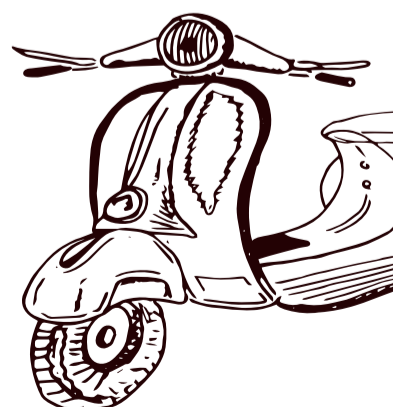
EN BLANDNING AV TYPISK
ITALIENSK ANTIPASTI
FÖR 4 PERSONER 750KR



Insalate / Sallader

Insalata mista *** 110KR ✓
SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

Parma, Mozzarella di bufala e fichi 225KR
SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA, TORKADE FIKON,
HANDGJORDA SURDEGSGRISSINI



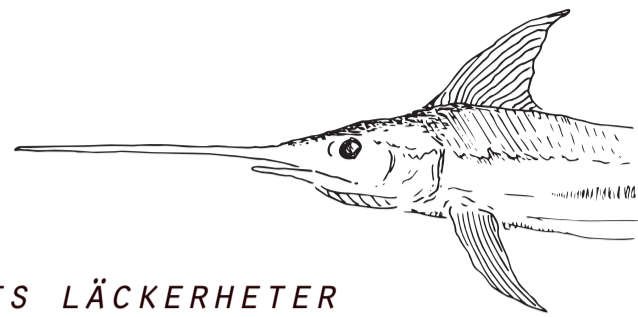
VEGETARISK ✓

GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI+LAKTOSFRI***

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?

SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR!

• — I Primi — • Pasta och Ris



Lo Scoglio 265KR

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

Rigatoni Napoletani ai Pomodori San Marzano 195KR ✓ **e Mozzarella di Bufala Campana**

TRADITIONELL NAPOLITANSK PASTA "MANCINI" MED SÅS GJORD PÅ
SAN MARZANO-TOMATER, TOPPAD MED BUFFEL MOZZARELLA OCH FÄRSK BASILIKA

Pappardelle ai Funghi e Salsa al Tartufo nero 240KR ✓

FÄRSK BANDPASTA GJORD PÅ ÄGG, SERVERAS MED EN KRÄMIG SVARTTRYFFELSÅS,
STEKTA BLANDSVAMPAR, SMÖR, GRANA PADANO OCH FÄRSK GRÄSLÖK

"Variazione" dei Tonnarelli all'Amatriciana 220KR

TRADITIONELL ÄGGPASTA SERVERAD MED EN MUSTIG SÅS FRÅN AMATRICE GJORD PÅ
STEKT FLÄSKSIDA SOUVIDE, LÖK, VITT VIN, SAN MARZANO-TOMATER,
TOPPAD MED PECORINO ROMANO

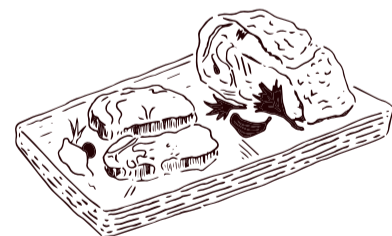
Lasagnetta Bianca ai Funghi Porcini, 210KR **Salsiccia e Provola di Agerola affumicata**

UGNSGRATINERADE FÄRSKA ÄGGPASTA-PLATTOR MED STEKT KARLJOHANSVAMP,
HEMGJORD "BESCIAMELLA", FÄRSK SALSICCIA-KORV OCH RÖKT MOZZARELLA FRÅN ÅGEROLA

Risotto ai Funghi Porcini e Brasato * 230KR

CARNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHANSVAMP, BRÄSERAD OX HÖGREV
I BARBERA-VIN, OCH VIT TRYFFELOLJA

Risotto går bra att få vegetarisk!



• — I Secondi — • Varmrätt

Tagliata di Manzo all'Italiana * 380KR

VECKANS UTVALDA PREMIUMBIT AV NÖTKÖTT (300GR) SOM VI FÖRST GÖR SOUSVIDE,
SEDAN TILLAGAD OCH SERVERAD SKIVAD (TAGLIATA) PÅ TRADITIONELLT ITALIENSKT SÄTT.
SERVERAS PÅ EN RUCCOLA-BÄDD MED KÖRSBÄRSTOMATER OCH PARMIGIANO REGGIANO,
UGNSROSTAD POTATIS OCH TRYFFELMAJONNÄS

VEGETARISK ✓

GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI+LAKTOSFRI***

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?

SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR!



Röda Pizzor

Magazzino 220KR

SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA,
PARMASKINKA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCCOLA

Margherita di Bufala DOP 195KR V

SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA,
BASILIKA, EVOO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

Diavola 210KR

SAN MARZANO-TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, OREGANO
STARK SALAMI FRÅN ITALIEN

Prosciutto e funghi 195KR

SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA,
CHAMPINJONER, KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN

Salsiccia e Ricotta 210KR

SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA,
RICOTTA OST, ITALIENSK FÄRSK KORV, RUCCOLA

Vegetariana 210KR V

SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA,
BASILIKA, CHAMPINJONER OCH FÄRSKA GRÖNSAKER

Napoli 210KR

SAN MARZANO-TOMATER, MOZZARELLA FIORDILATTE,
ANSJOVIS, KAPRIS, ITALIENSKA OLIVER,
RÖDLÖK, OREGANO

Cozze e Gamberi 250KR

SAN MARZANO-TOMATER, MOZZARELLA FIORDILATTE,
FÄRSKA MUSSLOR, HANDSKALADE RÄKOR,
VITLÖK, PERSILJA



Le Pizze al Lievito Madre

VARA GENUINA ITALIENSKA
STENUNGSBAKADE PIZZOR
ÄR GJORDA AV SURDEG,
JÄSTA MINST 24 TIMMAR
VI ANVÄNDER BARA ÄKTA
ITALIENSKA RÅVAROR

ALLA PIZZOR GÅ BRA
ATT FÅ GLUTENFRIA
FÖR 39 KR EXTRA

SPECIALKOST ELLER
ALLERGIER?
SÄG TILL SERVITÖR



VEGETARISK V

GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI+LAKTOSFRI***

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?
SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR!



Vita Gourmet Pizzor



Bianca alla Bufala, 230KR Prosciutto di Parma e Olio al Tartufo

FIORDILATTE MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELOLJA, PARMIGIANO REGGIANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

Bianca al Ragù di Manzo, 235KR Peperoncini e Burrata

FIORDILATTE MOZZARELLA, KÖTTFÄRSSÅS AV OX HÖGREV, STEKTA FÄRSKA CHILLI PEPPAR, KRÄMIG BURRATA OCH RIVEN GRANA PADANO (EFTER BAKNING)

Bianca alle Cantarelle e Breasola 250KR

FIORDILATTE MOZZARELLA, KANTARELLER, BRESAOLA AV NÖTKÖTT, LITE RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO

Bianca Lombetto all' Amarone e Burrata 245KR

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

Bianca Pere, Gorgonzola e Pinoli 235KR V

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

Bianca al Pesto Genovese, 230KR V Pomodorini confit e Burrata

BASILIKA-PESTO, MOZZARELLA FIORDILATTE, KONFITERADE TOMATER, KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA (EFTER BAKNING)

Bianca alla Nduja Calabrese, 225KR Spianata e Scamorza affumicata

MOZZARELLA FIORDILATTE, NDUJA (STARK KORVBLANDNING), STARK SPIANATA SALAMI FRÅN CALABRIA, RÖKT SCAMORZA OST, KONFITERADE TOMATER

Le Pizze al Lievito Madre

VARA GENUINA ITALIENSKA
STENUNGSBAKADE PIZZOR
ÄR GJORDA AV SURDEG,
JÄSTA MINST 24 TIMMAR
VI ANVÄNDER BARA ÄKTA
ITALIENSKA RÅVAROR

ALLA PIZZOR GÅ BRA
ATT FÅ GLUTENFRIA
FÖR 39 KR EXTRA

SPECIALKOST ELLER
ALLERGIER?
SÄG TILL SERVITÖR

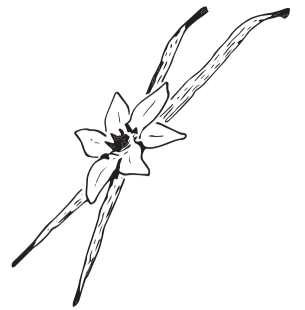


VEGETARISK V

GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI+LAKTOSFRI***

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?
SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR!

• — I Dessert — •



Il Tiramisu 110KR
KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

La Mousse al Cioccolato "Gianduja" 120KR
HEMGJORT EFTERRÄTT FRÅN TURIN, GJORD AV EN "GIANDUJA" KRÄM SOM INNEHÅLLER
CHOKLAD DOCH ROSTADE HASSELNÖTTER FRÅN PIEMONTE (INNEHÅLLER NÖTTER)

**Panna Cotta alla Vaniglia, salsa ai frutti di bosco,
crumble al cioccolato** 110KR
VANILJ-PANNA COTTA MED SKOGSBÄRSÅS OCH CHOKLAD-CRUMBLE

Cantucci con Vin Santo 100KR
MANDELSKORPOR FRÅN TOSCANA, SERVERAS MED ETT GLAS VIN SANTO
(INNEHÅLLER NÖTTER)



• — I Gelati — •

L'Affogato al Caffè espresso * 85KR
VANILJGLASS I KAFFEKOPP MED DUBBEL ESPRESSO

Coppa di Gelato all'Italiana * 115KR
CHOKLAD, VANILJ OCH HASSELNÖTSGLOSS TOPPAD MED VISPGRÄDDE (INNEHÅLLER NÖTTER)

Sorbetto al limone e frutta di stagione *** 110KR
CITRONSORBET OCH SÄSONGSFRUKT



Coffee

Espresso 35KR
Americano 40KR
Caffè Macchiato 40KR
Espresso Doppio 45KR
Caffè Decaffeinato 40KR
Cappuccino 45KR
Caffè Latte 50KR

Coffee Cocktails

Espresso Martini 145KR
ABSOLUT VODKA, KAHLUA, ESPRESSO
Irish Coffee 145KR
JAMESON WHISKEY, KAFFE,
FARINSOCKER, GRÄDDE
Kaffe Karlsson 145KR
BAILEYS, COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE
Ice cold Limoncello 79KR
CITRONLIKÖR FRÅN AMALFI-KUSTEN