

Aperol Spritz – 155KR
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA

Peach Bellini – 145KR
PROSECCO, PERSIKOJUICE, JORDGUBBE

Pre Dinner Drinks

Hugo Spritz – 155KR
FLÄDERLIKÖR, PROSECCO, TONIC SODA

Negroni – 155KR
GIN, VERMOUTH, CAMPARI

Menu` Degustazione

3 Rätters Meny Pasta/Pizza

480Kr

Välj en Förrätt, en Pasta/Pizza och en Dessert

Antipasti Förrätter

Antipasto del Magazzino

PICCOLO 230KR / GRANDE 385KR

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

Carpaccio di Bresaola, Frutti di Bosco e Pecorino al Tartufo Nero * 190KR

BRESAOLA AV NÖTKÖTT, SKOGSBÄR,
HYVLAD TRYFFEL-PECORINOOST,
FIKON VINCOTTO

Bruschette Paesane 165KR

TVÅ KLASSISKA BRUSCHETTE
EN MED SICILIENSKA TOMATER
OCH BUFFELMOZZARELLA,
EN MED FÄRSK SALSICCIA OCH RICOTTA OST

Medan ni väntar

Olive Italiane e grissini ** 95KR V

ITALIENSKA OLIVER MED
HANDGJORDA SURDEGSGRISSINI

Prosciutto di Parma e grissini ** 125KR

PARMASKINKA MED HANDGJORDA
SURDEGSGRISSINI

Chips di Grana Padano * 90KR V

HEMGJORDA GRANA PADANO OST CHIPS

Kvällens urval av Antipasti

EN BLANDNING AV TYPISK
ITALIENSK ANTIPASTI
FÖR 4 PERSONER 750KR

Insalate / Sallader

Insalata mista *** 125KR V

SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

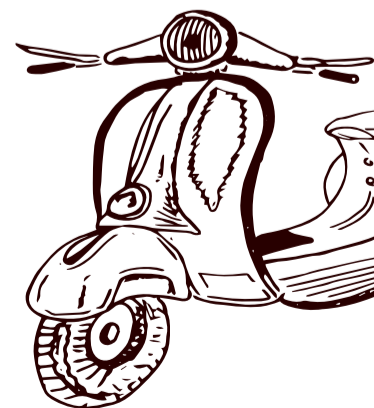
Parma, Mozzarella di bufala e fichi 225KR

SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA, TORKADE FIKON,
HANDGJORDA SURDEGSGRISSINI

VEGETARISK V

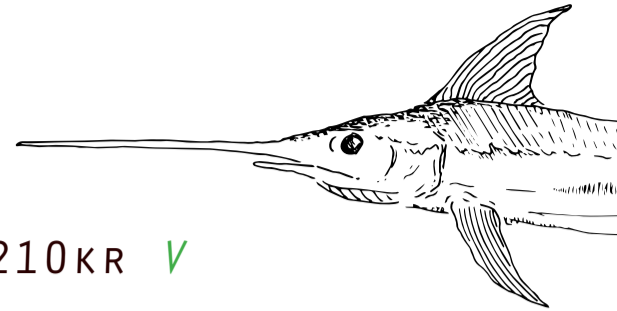
GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI+LAKTOSFRI***

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?
SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR!



I Primi

Pasta och Ris



Rigatoni Napoletani ai Pomodori San Marzano 210KR V
e Mozzarella di Bufala Campana

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

Pappardelle ai Funghi e Salsa al Tartufo nero 240KR V

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

"Variazione" dello Spaghetto all' Amatriciana 235KR

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

Cannelloni agli Asparagi, Gamberi e Bufala 270KR

UGNSGRATINERADE FÄRSKA ÄGGPASTARULLAR FYLLEDA MED SPARRIS, BUFFELMOZZARELLA
SERVERAS MED HANDSKALADE RÄKOR (INNEHÅLLER SKALDJUR)

 EKO Risotto ai Frutti di Mare * 275KR

EKOLOGISK CARNAROLI RISERVA RIS
SERVERAS MED EN SMAKRIG SÅS AV HAVETS LÄCKERHETER
(INNEHÅLLER SKALDJUR)

 EKO Risotto ai Funghi Porcini e Brasato * 240KR

EKOLOGISK 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 V
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 200KR *V*

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

Diavola 210KR

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

Prosciutto e funghi 210KR

*SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA,
SKOGSCHAMPINJONER, KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN*

Salsiccia e Ricotta 210KR

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

Vegetariana 220KR *V*

*SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA,
BASILIKA, SKOGSCHAMPINJONER OCH
STEKTA FÄRSKA GRÖNSAKER*

Napoli 210KR

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



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*





Vita Gourmet Pizzor

Bianca alla Bufala, 235KR
Prosciutto di Parma e Olio al Tartufo

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

Bianca agli Asparagi e Gamberi 280KR

FIORDILATTE MOZZARELLA, RÖDLÖK
ITALIENSKA SPARRIS, HANDSKALADE RÄKOR,
VITLÖK, PERSILJA (INNEHÅLLER SKALDJUR)

Bianca al Ragù di Manzo, 235KR
Peperoncini e Bufala

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

Bianca alle Cantarelle e Breasola 255KR

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

Bianca al Tris di Funghi e Parmigiano 265KR

MOZZARELLA FIORDILATTE, SKOGSCHAMPINJONER,
KARL-JOHANSVAMP OCH KANTARELLER, MED
HYVLAD PARMIGIANO REGGIANO OCH RUCOLA

Bianca Lombetto all`Amarone e Bufala 245KR

FIORDILATTE MOZZARELLA, KÖRSBÄRSTOMATER, BASILIKA,
VALPOLICELLA SKINKA LAGRAD I AMARONE MUST,
BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

Bianca Pere, Gorgonzola e Pinoli 235KR V

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

Bianca al Pesto Genovese, 235KR V
Pomodorini confit e Bufala

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



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

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 * 90KR

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	40KR
Americano	40KR
Caffè Macchiato	40KR
Espresso Doppio	45KR
Caffè Decaffeinato	40KR
Cappuccino	50KR
Caffè Latte	55KR

Coffee Cocktails

Espresso Martini	155KR
ABSOLUT VODKA, KAHLUA, ESPRESSO	
Irish Coffee	155KR
JAMESON WHISKEY, KAFFE, FARINSOCKER, GRÄDDE	
Kaffe Karlsson	155KR
BAILEYS, COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE	
Ice cold Limoncello	89KR
CITRONLIKÖR FRÅN AMALFI-KUSTEN	

Spritz & Cocktail

- Aperol Spritz** 155KR
APEROL, PROSECCO, SODA, ARANCIA
- Hugo Spritz** 155KR
ST GERMAIN FLÄDERLIKÖR, PROSECCO, LIME, MENTA
- Amalfi Spritz** 155KR
LIMONCELLO, PROSECCO, MENTA, LEMON
- Negroni** 155KR
CAMPARI, COCCHI VERMOUTH, GIN, ARANCIA
- Gin Tonic Malfy** 155KR
MALFY GIN, PREMIUM TONIC, LEMON
- Campari Spritz** 155KR
CAMPARI, PROSECCO, SODA
- Peach Bellini** 145KR
ITALIAN PEACH & PROSECCO

Vini Bianchi

- Prosecco Treviso Dry DOC** 99KR
VENETO
- Franciacorta Brut Bellavista** 120KR
LOMBARDIA
- Rosé Fantini Calalenta Merlot** 125KR
ABRUZZO
- Pomino Bianco DOC Chardonnay** 130KR
TOSCANA
- Tiefenbrunner Pinot Grigio** 135KR
ALTO ADIGE
- Vermentino Belgvarado** 135KR
TOSCANA
- Walters Recommendation Bianco** 140KR

Vini Rosso

- Belguardo Tirrenico Cabernet** 130KR
MAREMMA TOSCANA
- Valpolicella Ripasso Superiore DOC**
VENETO 140KR
- Chianti Rufina Riserva DOCG** 145KR
TOSCANA
- Barbera d`Alba Superiore** 150KR
PIEMONTE
- Pinot Nero Frecciarossa Carillo** 145KR
LOMBARDIA
- Piano Del Cerro Aglianico** 150KR
BASILICATA
- Walters Recommendation Rosso** 140KR

Birre

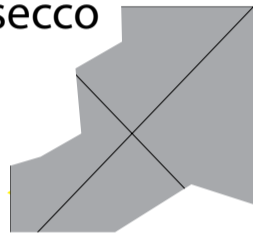
- Menabrea Bionda Draft Fatöl** 40CL 89KR
LJUS LAGERÖL BRYGGD VID
ALPERNAS FOT I BIELLA
- Menabrea Ambrata Bottiglia** 33CL 79KR
MÖRK LAGER BRYGGD I MÄRZEN-STIL
- Ichnusa Non Filtrata Bottiglia** 33CL 89KR
OFILTRERAD LAGER FRÅN SARDINIEN
- Paulaner Weissbier Bottiglia** 50CL 98KR
HEFE-WEISSBIER ETT GYLLENGULT
OFILTRERAT VETEÖL
- Italian IPA Bottiglia** 33CL 89KR
HANTVERKSÖL BRYGGD I AMERICAN
I.P.A STIL
- La Midóna Doppio Malto** 50CL 105KR
HANTVERKSÖL BRYGGD I GOLDEN
BLOND ALE STIL
- La Volpina Rosso Doppio Malto** 50CL 105KR
HANTVERKSÖL BRYGGD AMBER ALE STIL

Soda & Acqua Alkoholfritt

- San Pellegrino** 50CL 55KR
SPARKLING MINERAL WATER
- Galvanina Limonata Bio** 79KR
TRADITIONAL LEMON BEVERAGE
- Chinotto Bio** 79KR
SWEET AND SPICY SOF DRINK
- Coke Original** 55KR
- Coke Zero** 55KR
- Sprite** 55KR
- Fanta** 55KR
- Moretti Zero Non alcohol** 33CL 65KR
ALKOHOLFRI ÖL FRÅN ITALIEN
- Toselli Spumante Non alcohol** 85KR
ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE VIN
(PROSECCO)

Spritz e Cocktail

APEROL SPRITZ	145 kr
Aperol / Prosecco / Soda / Arancia	
HUGO SPRITZ	145 kr
St Germain Fläderlikör / Prosecco / Lime / Menta	
AMALFI SPRITZ	145 kr
Limoncello / Prosecco / Menta / Lemon	
NEGRONI	145 kr
Campari / Cocchi Vermouth / Gin / Arancia	
GIN TONIC MALFY	145 kr
Malfy Gin / Premium Tonic / Lemon	
CAMPARI SPRITZ	145 kr
Campari / Prosecco / Soda	
PEACH BELLINI	125 kr
Italian Peach & Prosecco	



Un Bicchiere di Vino Ett Glas Vin

Vini Bianchi

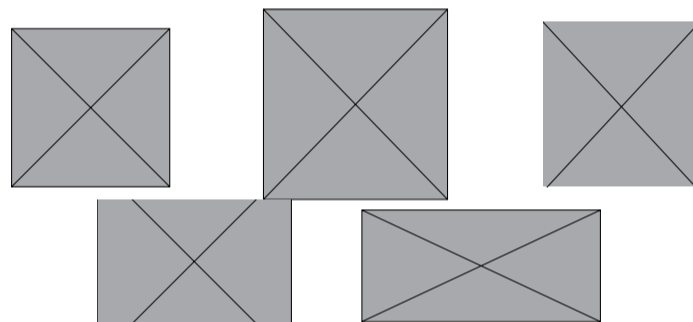
Prosecco Treviso Dry DOC - Veneto	99 kr
Franciacorta Brut Bellavista - Lombardia	120 kr
Rosé Fantini Calalenta Merlot - Abruzzo	125 kr
Pomino Bianco DOC Chardonnay - Toscana	130 kr
Tiefenbrunner Pinot Grigio - Alto Adige	135 kr
Walters Recommendation Bianco	140 kr

Vini Rosso

Belguardo Tirrenico Cabernet - Maremma Toscana	130 kr
Valpolicella Ripasso Superiore DOC - Veneto	140 kr
Chianti Rufina Riserva DOCG - Toscana	145 kr
Barbera d`Alba Superiore - Piemonte	150 kr
Pinot Nero Frecciarossa Carillo - Lombardia	145 kr
Piano Del Cerro Aglianico - Basilicata	150 kr
Walters Recommendation Rosso	150 kr

Birre

Menabrea Bionda Draft Fatöl 40 cl	89 kr
Ljus lageröl bryggd vid Alpernas fot i Biella	
Menabrea Ambrata Bottiglia 33 cl	79 kr
Mörk lager bryggd i Märzen-stil	
Ichnusa Non Filtrata Bottiglia 33 cl	89 kr
Ofiltrerad lager från Sardinien	
Paulaner Weissbier Bottiglia 50 cl	98 kr
Hefe-Weissbier ett gyllengult ofiltrerat veteöl	
Italian IPA Bottiglia 33 cl	89 kr
Hantverksöl bryggd i American I.P.A stil	
La Midóna Doppio Malto 50 cl	105 kr
Hantverksöl bryggd i Golden Blond Ale stil	
La Volpina Rosso Doppio Malto 50 cl	105 kr
Hantverksöl bryggd Amber Ale stil	



Soda e Acqua Alkoholritt

San Pellegrino 50 cl	55 kr
Sparkling mineral water	
Galvanina Limonata Bio	79 kr
Traditional lemon beverage	
Chinotto Bio	79 kr
Sweet and Spicy sof drink	
Coke Original	55 kr
Coke Zero	55 kr
Sprite	55 kr
Fanta	55 kr
Moretti Zero Non alcohol 33 cl	65 kr
Alkoholfri öl från Italien	
Toselli Spumante Non alcohol	85 kr
Alkoholritt mousserande vin (prosecco)	

