



Drycker

VI HAR ALKOHOLFRIA ALTERNATIV



Snacks

Oliver 65kr

Nötmix 45kr

Chips med parmesanost 65kr

Viner

GLAS

FLASKA

MOUSSERANDE VIN

Brilla Prosecco

125kr

600kr

Spumate Coralba Brut

125kr

600kr

Husets vin

125kr

Alkoholfritt vin

69kr

VITT VIN

Castelli di Severino

139kr

675kr

Druva: Trebbiano, Falanghina
från Puglia

Chardonnay Botter

145kr

719kr

Druva: Chardonnay från Veneto

Frascati

155kr

755kr

Druva: Malvasia, Trebbianono
från Toscana

ROSÉ VIN

Castelli di Severino Rosè

139kr

675kr

Druva: Puglia Rosato från Puglia

Gran Passione Rosato

145kr

719kr

Druva: Merlot från Veneto

RÖTT VIN

Barbera

139kr

675kr

Druva: Barbera från Lombardia

Corte Orchidea XIV rosso

149kr

725kr

Druva: Negroamaro, Shiraz/Syrah,
Merlot från Vino d'Italia

Amore Rosso

142kr

700kr

Druva: Merlot från Veneto

Torracina Nero d'Avola

145kr

719kr

Druva: Nero d'Avola från Sicilien

Favùgne Rosso DOP

145kr

719kr

Druva: Montepulciano från puglia

Primitivo Black

159kr

775kr

Druva: Primitivo från Puglia

GLAS FLASKA

Chianti Fiasco DOCG,
Toscana, ITALIEN 165kr 800kr
Druva: Sangiovese från Toscana

Gran Passione Rosso 149kr 720kr
Druva: Merlot, Corvina,
Negroamaro från Veneto

Amarone DOCG 195kr 950kr
Druva: Corvina, Rondinella
från Veneto

Valpolicella Ripasso
SUPERIORE 165kr 800kr
Druva: Corvina, Corvinone,
Rondinella från Veneto

Fatöl 0,4 l

Carlsberg Export 79kr
Birra Poretti 82kr
Eriksberg Karaktär 85kr
Kronenbourg Blanc 1664 89kr
Nya Carnegie 100W 102kr

Flasköl

Eriksberg 50cl 90kr
Carlsberg HOF 33 cl 75kr
Brooklyn 33 cl 70kr

Alkoholfri

Birra Moretti Zero 33 cl 65kr

Çider

Somersby 4,5% 79kr
Somersby Alkoholfri 65kr

Sprit 1cl 35kr

Sambuca	Tequilla
Whiskey	Olmecca Blanco
Chivas	Likör
Jamesson	Limoncello
The Glenlivet	Grappa
Gin	fernet branca
Rom	Baileys
Cognac	43
Eu De Vie	Galiano
Vodka	Pepparmint
Absolut Vodka	Jägermeister
	Fireball

Drinkar

4cl 149kr

6cl 189kr

Aperol spritz Aperol, processo,
bananlikör, soda

Limoncello spritz Limoncello, prosecco, soda

Mimosa Apelsinjuice, prosecco

Amaretto sour Amaretto, citronjuice,
sockerlag, bitters, ägg vita

Fireball sour Fireball, citronjuice,
sockerlag, bitters

Redbull Vodka Redbull, vodka

Gin & Tonic Tonic, gin

Rom & cola Rom, cola

San Fransisco Vodka, bananlikör,
grenadin, apelsinjuice

Rosa pantern Vodka, likör 43, mjölk, grenadin

Whiskey sour Whiskey, citronjuice, sockerlag,
bitters, ägg vita

Irish Coffe Whisky, kaffe, farin, grädde

Baileys Coffe Baileys, kaffe, grädde

ALKOHOLFRIA DRINKAR

75 kr

San Fransisco Apelsinjuice, alkoholfri
bananlikör, grenadin

Lemonad Citronjuice, sockerlag

LÄSK

Mineral vatten 45kr

Pepsi 45kr

Pepsi Max 45kr

Zingo 45kr

7up Free 45kr

LAVAZZA KAFFE

Kaffe 49kr

Te 49kr

Cappucino 59kr

Esspresso 39/49kr

Kaffe latte 69kr



Meny

Förrätt – Antipasti

OLIVER

65kr

Olives

SIDO SALLAD

65kr

Napolitansk Sallad, tomat, paprika, gurka.

Neapolitan Sallad, tomato, pepper, cucumber.

PIZZABRÖD / VITLÖKSBRÖD

75kr

Degen jäst i 72 timmar, god att doppa i olivolja med en nypa salt.

The dough is fermented for 72 hours, good to dip in olive oil with a pinch of salt.

PROSCIUTTO DI PARMA

149kr

Denna exklusiva prosciutto från Parma serveras med buffelmozzarella.

This exclusive prosciutto from Parma served with buffalo mozzarella.

BRUSCHETTA DI POMODORO

129kr

Napolitansk bröd, marinerad tomat, olivolja & vitlök.

Napoli bread, marinated tomato, olive oil & garlic.

BURRATINA

165kr

Krämig burrata serveras med marinerade tomater, basilika, olivolja.

Creamy burrata served with marinated tomatoes, basil, olive oil.

COZZE ALLA MARINARA

155kr

Vitvin kokta musslor, vitlök, lök, persilja, italiensk grädde.

Clams cooked in white wine, garlic, onion, parsley, italian cream

ITALIENSK CHARK OCH OSTBRICKA

Enkel 1-2p 275kr

Dubbel 2-4p 515kr

Prosciutto di parma, salame spianata, prosciutto cotto, buffel mozzarella, pecorino sardo dolce, Ricotta, gorgonzola DOP granarolo, oliver, vitlöksbröd.

Prosciutto di parma, salame spianata, prosciutto cotto, buffalomozzarella, pecorino sardo dolce, parmigiano reggiano, gorgonzola DOP granarolo, olives, garlicbread.

Kött

ENTRECOTE 250 GR

395kr

Hängmörad entrecote serveras med ugnsbakad potatis, tomat, tryffelskysås.

Dry-aged entrecote served with oven-baked potatoes, tomato, truffle gravy.

GRIGLIATA MISTA DI CARNE

för minst 2 personer

498 kr/person

Grillplatta, hängmörd entrecote, italiensk salsiccia, lammracks & kycklingfilé, serveras med ugnsbakad potatis, tryffelskysås.

Grill plate, dry-aged entrecote, Italian salsiccia, rack of lamb & chicken fillet, served with oven-baked potatoes.

Risotto

COTOLETTA DI AGNELLO

395kr

Rosmari smörstekta lammkotletter, krämig parmesanrisotto, lök, vitvin, vitlök.

Rosmari butter-fried lamb chops, creamy parmesanrisotto, onion, white wine, garlic.

RISOTTO AL TARTUFO

275kr

Risotto, champinjoner, kantareller, tryffelkräm, lök, vitlök, italienskgrädde, parmigiano reggiano.

Risotto, mushrooms, chanterelles, truffle cream, onion, garlic, Italian cream, parmigiano reggiano.

RISOTTO AGLI SCAMPI

315kr

Risotto, scampi, tomat, lök, vitlök, italiensk grädde, parmigiano reggiano.

Risotto, scampi, tomatoes, onions, garlic, Italian cream, parmigiano reggiano.

Fisk

SKALDJURSGRYTA

för minst 2 personer

395kr/person

Vitvinkokta skaldjur (bläckfisk, blåa, gröna, vongolemusslor, scampi, calamari, röda räkor) i tomatsås, persilja, lök, vitlök, olivolja serveras med napolitanskt vitlöksbröd.

Seafood cooked in white wine (Octopus, blue, green, vongole mussels, scampi, calamari, red shrimp) in tomato sauce, parsley, onions, garlic, olive oil served with Neapolitan garlic bread.

Vid allergi eller frågor om köttursprung kontakta personalen.
Delad maträtt 25 kr/person.

Napolitansk pizza

MARGHERITA

185kr

Tomatsås, fior di latte, färsk basilika, parmigiano reggiano

Tomato sauce, fior di latte, fresh basil, parmigiano reggiano

VEGETARIANA

255kr

Tomatsås, fior di latte, kronärtskocka, paprika, aubergine, zucchini, vitlök, olivolja, färsk basilika.

Tomato sauce, fior di latte, artichoke, peppers, eggplant, zucchini, garlic, olive oil, fresh basil.

BURRATA

255kr

Tomatsås, fior di latte, burratamozzarella, prosciutto cotto (skinka), körsbärstomater, parmigiano reggiano, olivolja, färsk basilika.

Tomato sauce, fior di latte, burratamozzarella, prosciutto cotto (ham), cherry tomatoes, parmigiano reggiano, olive oil, fresh basil.

CALABRESE (STARK)

245kr

Tomatsås, fior di latte, salame spianata, nduja, oliver, färsk basilika.

Tomato sauce, fior di latte, salame spianata, nduja, olives, fresh basil.

CAPRICCIOSA

245kr

Tomatsås, fior di latte, prosciutto cotto (skinka), kronärtskocka, oliver, svamp, färsk basilika.

Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto (Ham), artichoke, olives, mushrooms, fresh basil.

MAGASINET

255kr

Tomatsås, fior di latte, prosciutto di parma, buffelmozzarella, ruccola, parmigiano reggiano, olivolja, färsk basilika.

Tomato sauce, fior di latte, prosciutto di parma, buffalo mozzarella, arugula, parmigiano reggiano, fresh basil.

FRUTTI DI MARE

299kr

Tomatsås, fior di latte, scampi, blåamusslor, kalmari, vitlök, chili, olivolja, färsk basilika.

Tomato sauce, fior di latte, scampi, mussels, Squid, garlic, chili, parsley, olive oil, fresh basil.

QUATTRO FORMAGGI

255kr

Fior di latte, mozzarella, ricotta, gorgonzola, parmigiano reggiano, färsk basilika.

Fior di latte, mozzarella, ricotta, gorgonzola, parmigiano reggiano, fresh basil.

TARTUFO E PANCETTA (BIANCA)

245kr

Fior di latte, pancetta och tryffelkräm, olivolja, färsk basilika.

Fior di latte, pancetta and truffle cream, olive oil, fresh basil.

Pasta

HEMMAGJORD PASTA
HOME MADE PASTA

BISTEKKA

289kr

Tagliatelle, biff, champinjoner, lök, vitlök, paprika, italienskgrädde, parmigiano reggiano.

Tagliatelle, steak, mushrooms, onion, garlic, paprika, Italian cream, parmigiano reggiano.

TAGLIATELLE AL CARBONARA

275kr

Tagliatelle med pancetta, äggula, svartpeppar, pecorino.

Tagliatelle with pancetta, egg yolk, black pepper, pecorino.

TAGLIATELLE AL FRUTTI DI MARE

369kr

Italiensk skaldjurspasta (scampi, blåamusslor, calamari, räkor) Tagliatelle med vitlök, tomat, vitt vin och persilja.

Italian seafood pasta with (scampi, mussels, calamari, shrimp) Tagliatelle with garlic, tomato, white wine and parsley.

TAGLIATELLE AL TARTUFO AL FUNGHI

255kr

Tagliatelle med tryffelcrème, svamp, vitlök, italiensk grädde och riven parmigiano reggiano.

Tagliatelle with truffle cream, mushrooms, garlic, Italian cream and grated parmigiano reggiano.

PASTA AL PESTO

275kr

Tagliatelle med hemgjord pestosås, pinjenötter, vitlök, olivolja, burrata, parmigiano reggiano.

Tagliatelle with pesto sauce, pine nuts, garlic, olive oil, burrata, parmigiano reggiano, fresh basil.

PASTA AL POMODORO

255kr

Tagliatelle med körsbärstomat, bufflomozzarella, vitlök, olivolja, parmigiano reggiano.

Tagliatelle with cherry tomato, bufflomozzarella, garlic, olive oil, parmigiano reggiano.



Glutenfri pizza +35kr

Glutenfri pasta +50 kr
(Tar cirka 20 minuter extra.)

Delad maträtt 25 kr/person.

Sallad - Insalata

INSALATA DI PARMA

265kr

Blandsallad, prosciutto di parma, körsbärstomater, buffelmozzarella, pinjenötter, napolitanskt bröd, olivolja, färsk basilika.

Mixed salad, prosciutto di parma, cherry tomatoes, buffelmozzarella, pine nuts, Neapolitan bread, olive oil, fresh basil.

INSALATA DI BURATTA

265kr

Blandsallad, körsbärstomater, kronärtskocka, oliver, lök, napolitanskt bröd, olivolja, buratta, färsk basilika.

Mixed salad, cherry tomatoes, artichoke, olives, onions, Neapolitan bread, olive oil, Burrata, fresh basil.

Efterrätt - Dolci

GELATTO DI LIMON CON PROSECCO

149kr

En kula citron sorbet Gelato serveras i ett glas prosecco

A scoop of lemon sorbet gelato served in a glass of prosecco

AFFOGATO

135kr

Vaniljgelato, espresso.

Vanilla gelato, espresso.

HEMMAGJORD FONDUTA AL CIOCCOLATO

165kr

Chokladfondant serveras med vaniljgelato & chokladsås

Chocolate fondant served with vanilla gelato & chocolate sauce



Vid allergi eller frågor om köttursprung kontakta personalen.
Delad maträtt 25 kr/person.