

ANTIPASTI - FÖRRÄTTER

Burrata artigiana pugliese 145 kr

Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med söt Pomodoro Pizzuttello toppad med hemgjord basilikapesto och crema di balsamico.

Bruschetta Al Prosciutto Di Parma 135 kr

Grillad focaccia med vitlökscreme, mozzarella, hackad tomat, vitlök olivolja, basilika och lök toppad med Prosciutto di Parma 16 månader.

Gamberi Al Piccante 145 kr

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

Carpaccio Di Filetto di Manzo 165 kr

Lövtunn oxfi lé toppad med tryffel, parmesan creme, Parmigiano Reggiano, ruccola och pinjenötter.

Antipasto Misto Della Casa

1-2 pers **275 kr**

3-4 pers **495 kr**

Vårt urval av italienska charcuterier.

Calamaretti Fritti 129 kr

Friterad bläckfisk med citronaioli.

PASTE E RISOTTI

Fettuccine con Filetto e Pancetta in salsa rosa 225 kr

Fettuccine med oxfilé, Parmigiano Reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt pancetta.n. [Gluten free version]

Ravioli in salsa di Taleggio conditi con Tartufo Nero 245 kr

Ravioli fyllda med kantareller serveras med portobello, kantareller och ostronskivling i tallegiosås, toppad med svartryffel och krossade italienska hasselnötter från Piemonte.. [Vegetarian]

Fettucine con Pollo 205 kr

Fettuccine med kycklingfilé, kronärtskocka, spenat, chili i en krämig gräddsås toppad med friterad jordärtskocka. [Gluten free version]

Linguini allo Scoglio 245 kr

Linguni med tigerräkor, bläckfisk och blåmusslor i hummersås. Toppas med en halv hummer. [Gluten free version]

Risotto crema di porcini con pancetta 229 kr

Risotto med Karljohansvamp creme, toppad med kantareller, knaperstekt pancetta, parmigiano salvia och rosmarin.

Risotto alla crema di porcini e chips di topinambur 229 kr

Risotto med Karljohansvamp creme, toppad med kantareller, friterade jordärtskockschips, salvia och rosmarin. VEGANSK

Cannelloni ripieni ai spinaci e funghi 209 kr

Svamp och spenatfylld cannelloni med ramlökspesto toppad med semitorkade tomater, rucola och limes dressing, gratineras i vedugnen. VEGANSK

SECONDI

Guancetta di Manzo brasata al Vino Rosso 279 kr

Rödvinsbräserverad oxkind, serveras med tryffelpuré, picklad gurka och friterad purjolök.

Stinco di Agnello al forno" 255 kr

Lågtempad lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.

Lombata di Vitello 275 kr

Grillad kalvrygg med med ugnsbakad fenkål marinerad i olivolja med citron, apelsinzeest och timjan, pinjenötter och cognacsås. Serveras med ugnsröstad potatis med honung och rosmarin.

Filetto all'Amarone 365 kr

Grillad oxfilétournedos med amaronesås, toppad med smörstekta kantareller. Serveras med ugnsröstad potatis med honung och rosmarin.

Caciucco alla Il Forno 225 kr

Fiskgryta på handskalade räkor, gös och lax i het San Marzano DOP tomatsås, serverad med vitlöksbröd och saffranaioli.

Filetto di Lucioperca 345 kr

Halstrad gösfilé med hummersås, babyspenat, små scampi, gremolata och potatispuré.

PIZZE

Margherita 135 kr

San Marzano DOP tomatsås, buffelmozzarella, fior di latte, cocktailtomater och färsk basilika.

Bosco Di Parma 175 kr

San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, champinjoner, cocktailtomater, rucola, prosciutto di Parma och Parmigiano Reggiano DOP

Catanese 165 kr

San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, cocktailtomater, rucola och pinjenötter.

Ai Quattro Formaggi 165 kr

San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, körsbärstomater och basilika.

Casareccia Con Funghi 165 kr

San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, färska champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomater och basilika.

Alla Diavola 169 kr

San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, salami, färsk chili, lök, pesto, körsbärstomater, vitlöksolja och pinjenötter

Salsiccia Con Ricotta 169 kr

San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika.

Carpaccio 169 kr

Fior di latte, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano DOP, citron och olivolja

Pescatora 165 kr

San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscremè.

Quattro Stagioni 175 kr

San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, tigerräkor, prosciutto di Parma, sardeller, kaprisbär och cocktailtomater.

Pollo Della Casa 165 kr

San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, tryffelmarinerad kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat.

Mortadella 165 kr

Fior di latte, siciliansk pistagecreme DOP, spenat, mortadella Bologna IGP svart taggiasca oliver, krossad pistage.

Filetto Della Casa 179 kr

San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, oxfilé, kantareller, zucchini, grillad aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, färska rosmarin, basilikacremè.

N\`Duja 165 kr

San Marzano DOP tomatsås, buffelmozzarella, rödlök, Parmigiano Reggiano, soltorkade tomater, oliver, N\`duja (stark korv från Kalabrien).

Marinara 145 kr

Tomatsås på fullmogna handplockade tomater som har skällats några sekunder i kokande vatten, sedan handskalats och lagts i glasburkar med ett blad färsk basilika. Körsbärstomater, Olio Extravergine di Oliva, vitlök, oregano och färsk basilika. VEGANSK

DOLCI

Tiramisù 109 kr

Savoiardikex i mascarponecreme smaksatt med espresso och cognac

Vaniljhallon 105 kr

Vaniljhallon med glass, italiensk maräng och havreflarn

Sorbet 89 kr

Two kulor hemlagad sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

Gelato al Cioccolato 75 kr

Italiensk vaniljglass med chokladsås.

Formaggi e Verduzzo 155 kr

Italiensk osttallrik, serveras med ett glas Verduzzo Friulano

Tortino Con Cuore Cioccolato Al Fondente 115 kr

Tårta med varm chokladfondant