

## 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 ungsrostad 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, körsbärtomater, 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*