



+ Fördrinkar / Aperitivi

Prosecco (Veneto)	70:-
Roséprosecco (Veneto)	72:-
Bellini (Prosecco & persikojuice)	72:-
Aperol Spritz (Aperol, prosecco & soda)	92:-
	<i>4 cl 6 cl</i>
Martini Bianco/Rosso	64:- 92:-
Campari	64:- 92:-

+ Förrätter / Antipasti

- **ANTIPASTO RUSTICO** *Liten 149:- Stor 221:-*
Blandning av italienska delikatesscharkuterier och ostar.
- **CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO** 143:-
Citronmarinerad tunnskivad rökt lax med olivolja, rucola, tärnade färska tomater och nyriven Parmigiano Reggiano.
- **CARPACCIO DI MANZO** 149:-
Tunna citronmarinerade skivor av oxfilé med olivolja, hyvlad Parmigiano Reggiano samt selleri.
- **COZZE ALLA MARINARA** 139:-
Blåmusslor med vitlök, vitt vin, persilja, egenkokt fiskfond samt vitlöksrostade brödskivor.
- ● **PROSCIUTTO E MELONE** 129:-
Honungsmelon med parmaskinka.
- **VITELLO TONNATO E RUCOLA** 139:-
Tunnskivat kalvinnanlår övertäckt med sås av tonfisk, kapris, citron och majonnäs. Serveras på en rucolabädd.
- ● **MOZZARELLA CAPRESE** 118:-
Buffelmozzarella med tomater, olivolja och basilika.
- CROSTONE DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO** 118:-
Ugnsgratinerad och vitlöksrostad brödskiva med skivade tomater, buffelmozzarella, parmaskinka, kronärtskocka och rucola.
- **CROSTINO AL FORMAGGIO CAPRINO** 118:-
Honungs- och getostgratinerat bröd serveras på en rucolabädd och toppas med balsamvinägerkräm.
- **BRUSCHETTA DELLA CASA** 92:-
Vitlöksrostade brödskivor med olivpaté, mozzarella, rucola och vitlökskatomater.
- ● **INSALATA CAMPAGNOLA** *Liten 108:- Stor 163:-*
Delikatessallad med inlagda, grillade grönsaker, mozzarella, romansallad, tomater, kronhärtskocka, oliver m.m.
- CALAMARI FRITTI** 118:-
Friterade bläckfiskringar. Serveras med aioli och citron
- **PANE ALL'AGLIO/VITLÖKSBRÖD** 40:-
Rostade brödskivor med vitlök, persilja och blandning av italienska kryddor.

+ Äggband & Färsk Pasta

- **PAPPARDELLE AL FILETTO E TARTUFO** 205:-
Bred äggbandspasta med strimlad oxfilé, italiensk tryffel, rödvin och egenkokt fond, bacon, persilja, olivolja, vitlök och färska champinjoner.
- PAPPARDELLE IN BARCA** 179:-
Bred äggbandspasta med strimlad oxfilé, zucchini, basilika, grädde, tomatsås och vitlök.
- TORTELLONI IN SALSA CREMOLADA** 181:-
Köttfyllda tortelloni med bacon, grädde, tomatsås, basilika och vitlök.
- **RAVIOLONI ALLA NAPOLETANA** 171:-
Spenat- och ricottafyllda ravioli serveras med tomatsås och basilika.
- **RAVIOLONI ALLA GORGONZOLA** 187:-
Spenat- och ricottafyllda ravioli serveras med en gorgonzolasås och champinjoner.
- LASAGNE AL FORNO** 157:-
Ugnsgratinerade pastaplattor med bechamel, nyriven Parmigiano Reggiano och nötfärs. Innehåller muskot.

+ Durumpasta

- **TRENETTE AI FRUTTI DI MARE** 196:-
Platta spaghetti med havskräfta, musslor, räkor, bläckfisk, vitt vin och tomatsås.
- **TRENETTE AL POMODORO E POLPETTINE** 169:-
Platta spaghetti med tomatsås och hemgjorda köttbullar.
- **TRENETTE ALLE COZZE** 155:-
Platta spaghetti med blåmusslor, olivolja, vitlök, vitt vin samt persilja.
- PENNE CLAUDIO** 172:-
Med tärnad kyckling, saltorkade tomater, purjolök och grädde.
- **PENNE ALLA DIAVOLA (stark)** 183:-
Med strimlad oxfilé, tomatsås, vitlök, olivolja, Piri-Piri och basilika.
- PENNE AL PEPE VERDE** 184:-
Med grönpepparsås och strimlad oxfilé.
- PENNE AL SALMONE E VODKA** 169:-
Med tärnad laxfilé, vitt vin, grädde, purjolök, stenbitsrom och vodka.
- PENNE ALLA ROMAGNOLA (stark)** 169:-
Med parmaskinka, färska champinjoner, Piri-Piri, persilja, tomatsås och lite grädde.
- PENNE GRATINATE DELLA CASA** 167:-
Ugnsgratinerade penne med lättrökt skinka, grädde, färska champinjoner, gratäng och Parmigiano Reggiano, basilika och tomatsås.
- **PENNE AI FUNGHI PORCINI** 172:-
Med karljohansvamp tillagad med grädde, olivolja och vitt vin.
- **PENNE SORRENTINA** 160:-
Med tomatsås och buffelmozzarella.
- ● **PENNE ALL'ARRABBIATA (stark)** 146:-
Med vitlök, olivolja, Piri-Piri, tomatsås och persilja.
- ● **SPAGHETTI PRIMAVERA** 158:-
Med färska grönsaker, kronärtskocka, vitt vin, buljong, vitlök och olivolja.
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 158:-
Med bacon, äggula, svartpeppar, grädde och nyriven Parmigiano Reggiano.
- **SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** 146:-
Med nötfärs. Innehåller morötter, persilja, olivolja, vitlök, lök och selleri.
- PENNE POLLO GORGONZOLA** 172:-
Med Gorgonzolasås och tärnad kyckling.

+ Risotti

- ● **RISOTTO AI FUNGHI** 187:-
Arborioris med Karljohansvamp, Portobello och champinjoner tillagas med grädde, olivolja, lök och vitt vin.
- ● **RISOTTO DEL CONTADINO** 161:-
Arborioris med blandade grönsaker, lök, grädde, gröna ärtor och nyriven Parmigiano Reggiano.

+ Fisk / Pesci

- ● **MERLUZZO ALLA LIVORNESE**287:-
Stekt torsklöinsfilé med tomatsås, oliver, kapris, vitt vin, oregano och vitlök. Serveras med kokt potatis.
- ● **TRANCIO DI SALMONE AL POMODORO FRESCO**265:-
Stekt benfri laxfjäril med en sås av färska tomater, kapris, vitlök, persilja och olivolja. Serveras med kokt potatis.
- **GRIGLIATA MISTA** 322:-
Blandning av fisk efter dagens utbud. Serveras med råstekt potatis och sås gjord på tonfisk, kapris, citron och majonnäs.

+ Kött / Carni

- **FILETTO AL PEPE VERDE** 308:-
Grillad oxfilé med grönpepparsås. Serveras med rosmarinpotatis.
- ● **FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORTOBELLO** 308:-
Grillad oxfilé övertäckt med parmaskinka. Serveras med rödvinssås, egenkokt fond, sauterade Portobellosvamp och råstekt potatis.
- **MEDAGLIONI DI FILETTO AI FUNGHI PORCINI**285:-
Stekta oxfilémedaljonger med olivolja, grädde, lök, vitt vin och karljohansvamp. Serveras med råstekt potatis.
- PETALI DI FILETTO DI MANZO**285:-
Tunnskivad lättpanerad oxfilé stekt i olivolja, balsamvinäger, rött vin och rosmarin. Serveras på en bädd av rucola och hyvlad Parmigiano Reggiano. Serveras med rosmarinpotatis.
- **BLACK ANGUS ENTRECOTE ALLA GRIGLIA**268:-
Grillad Black Angus entrecote med bearnaisesås och pommes frites.
- SALTIMBOCCA ALLA SORRENTINA** 283:-
Smörstekta, lättpanerade tunna skivor av kalvinnanlår med vitt vin, tomatsås, mozzarella, parmaskinka och basilika. Serveras med rosmarinpotatis.
- **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**281:-
Smörstekta, lättpanerade tunna skivor av kalvinnanlår med parmaskinka, vitt vin och salvia. Serveras med rosmarinpotatis.
- SCALOPPINE DEL BUONGUSTAIO**281:-
Smörstekta lättpanerade tunna skivor av kalvinnanlår med basilika, parmaskinka och pecorino. Serveras med rosmarinpotatis.
- ● **BOCCONCINI DI POLLO ALLA CIOCIARA**225:-
Ugnsbakad kycklinglårfile inlindad med parmaskinka och salvia. Serveras med råstekt potatis.

+ Ostar / Formaggi

- **FORMAGGI DELLA CASA**.....153:-
Blandning av italienska ostar som serveras med frukt, marmelad och salta kex.

+ Barn / Bambino

- **SALMONE AI FERRI**110:-
Grillad laxfilé med aioli och pommes frites.
- **FETTINA AI FERRI**110:-
Grillad oxfilé med pommes frites och bearnaisesås.
- **TRENETTE AL POMODORO E POLPETTINE** 81:-
Platta spaghetti med tomatsås och hemgjorda köttbullar.
- **SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** 76:-
Med nötfärs. Innehåller olivolja, vitlök, lök och selleri.
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 76:-
Med bacon, äggula, svartpeppar, grädde och nyrviven Parmigiano Reggiano.
- LASAGNE AL FORNO** 76:-
Ugnsgratinerad, pastaplattor med bechamel, nyrviven Parmigiano Reggiano och nötfärs. Innehåller muskot.
- ● **POLPETTINE** 76:-
Hemgjorda köttbullar med pommes frites.
- **PENNE SORRENTINA** 76:-
Med tomatsås och buffelmozzarella.
- **SALSICCOTTO** 76:-
Prinskorv med pommes frites.
- GELATO** 37:-
Glass
- COCA COLA ZERO** . . original 24 cl 29:-
- COCA COLA** original 24 cl 29:-
- FANTA** original 24 cl 29:-
- SPRITE** original 24 cl 29:-
- MJÖLK** 24 cl 29:-
- PERSIKONEKTAR** 24 cl 36:-
- APELSINJUICE** 33 cl 36:-
- VATTEN (ENDAST TILL BARN)***Gratis*

+ Dessert / Dolci

- TIRAMISÚ CLASSICO**100:-
Hemgjord italiensk dessert med kaffelikör, mascarponeost, savoiardikex, zabaione och kakao.
- ● **DULCIS IN FUNDO** 95:-
Hemgjord socker och kanelstekta äpple med vaniljglass och vispad grädde, toppad med Sevé Fournier-likör.
- PANNA COTTA ALLA VANIGLIA** 99:-
Hemgjord italiensk vaniljpudding som serveras med en bärkompott.
- ● **BUDINO DELLA CASA** 99:-
Hemgjord ugnsbakad brylépudding gjord på ägg, grädde, socker. Serveras med karamellsås.
- ● **PIATTO DI GELATO MISTO** 99:-
Blandad äkta italiensk glass.
- ● **TARTUFO CLASSICO** 95:-
Äggvanilj och chokladgräddglass med chokladsås och kakao.
- ● **SORBETTO AL LIMONE** 94:-
Utsökt citronsorbet.
- ● **GELATO AL PISTACCHIO**107:-
Pistaschglass toppad med strega likör.
- **CANTUCCI E VINSANTO** 87:-
4 cl Vinsanto serveras med cantucci (mandelskorpor).
- **TARTUFINO AL CIOCCOLATO** 23:-
Italiensk chokladpralin (rikligt med hasselnöt).

Kaffe & Avec Caffè e Avec

+ Kaffe / Caffè "LAVAZZA"

ESPRESSO	31:-
ESPRESSO DOPPIO	40:-
ESPRESSO CORRETTO med grappa eller likör	48:-
CAPPUCCINO	37:-
CAFFELATTE	36:-
CAFFÈ MACCHIATO	31:-
BRYGGKAFFE med påtår	30:-
TE	27:-

+ Kaffedrinkar

	4 cl	6 cl
IRISH COFFEE	97:-	143:-
Kaffe, Jameson whisky, vispgrädde		
KAFFE DOM	97:-	143:-
Kaffe, Benedictinelikör, vispgrädde		
LEONARD SACHS	97:-	143:-
Kaffe, Kahlua, Grand Marnier, vispgrädde		
TROISI	97:-	143:-
Cappuccino, Jameson whisky, Baileys, vispgrädde		
FRAPPUCCINO	113:-	160:-
Cappuccino, Kahlua, Amaretto, vaniljglass, vispgrädde		

+ Dessertvin / Vini da Dessert

	Pris/cl
MARSALA	20:-
VIN SANTO DEL CHIANTI	20:-

+ Cognac, Brandy & Rom

	Pris/cl
RENAULT CARTE NOIRE EXTRA	25:-
REMY MARTIN V.S.O.P.	25:-
HENNESSY FINE COGNAC	23:-
GRÖNSTEDTS ***	21:-
BRANDY VECCHIA ROMAGNA (10 år)	25:-
BRANDY MARCATI (20 år)	37:-
CALVADOS	20:-
XANTÉ	20:-
EL DORADO RUM (15 år)	36:-

+ Våra Grappor / Le Nostre Grappe

Alla våra grappor framställs av familjen Marcati i Sommacampagna utanför Verona.

	Pris/cl
CHARDONNAY stark och ren smak	19:-
AMARONE intensiv och fyllig arom av brandy	27:-
BRUNELLO mjuk och aromatisk	26:-
GRAN RISERVA (20 år) intensiv och fyllig arom av cognac	88:-

+ Whisky

	Pris/cl
FAMOUS GROUSE	22:-
JAMESON	22:-
LAPHROAIG (10 år)	32:-
GLENFIDDICH (12 år)	29:-
AUCHENTOSCHAN (12 år)	29:-
CHIVAS REGAL (12 år)	26:-
MACALLAN (12 år)	29:-
LAGAVULIN (16 år)	37:-

+ Liqueuri & Amari

	Pris/cl
LIMONCELLO serveras iskall i ett fryst glas	20:-
JÄGERMEISTER serveras iskall i ett fryst glas	20:-
AMARETTO DI SARONNO	20:-
FRANGELICO	20:-
SAMBUCA	20:-
STREGA	20:-
FERNET BRANCA	20:-
BRANCA MENTA	20:-
RAMAZOTTI	20:-
COINTREAU	20:-
GRAND MARNIER	20:-
BENEDECTINE (D.O.M.)	20:-
DRAMBUIE	20:-
BAILEY'S	20:-
KAHLUA	20:-



Viner

+ Röda Viner / Vini Rossi

CANNONAU Glas (18 cl) 88:-.. Flaska 329:-
Cantine di Dolianova, Sardegna. 14%

Druvor: 90% Cannonau, 10% lokala blå druvor från Sardinien. Medelfylligt vin med mogen karaktär av mörka bär. Balanserad strävhet med intensiv smak och lång eftersmak.

SANTESU ROSSO ISOLA DEI NURAGHI IGP 283:-
Cantine di Dolianova, Sardegna. 13%

Druvor: Lokala blå druvor från Sardinien. Elegant vin med tydliga inslag av mörka bär och färska örter. Mjuka tanniner som ger vinet en bra struktur.

NERO D'AVOLA IGT 345:-
Baglio di Vincenzo, Sicilia. 14%

Druvor: 100% Nero d'Avola. Mycket fruktigt vin med inslag av fat, mörka bär, plommon, bigarråer och kakao.

CHIANTI CLASSICO RISERVA 369:-
Le Chiantigiane, Toscana. 13%

Druvor: 80% Sangiovese, 20% Canaiolo Nero. Smakrikt och välbalanserat vin med fatkaraktär, inslag av mörka bär, torkade örter och vanilj.

VALPOLICELLA RIPASSO Glas (24 cl) 145:-.. Flaska 438:-
Valpantena Superiore, Veneto. 14%

Druvor: Corvina, Rondinella, Corvinone. Komplex vin med tydliga toner av björnbär, svarta vinbär, torkade violer, svartpeppar, balsamvinäger. Sammetslen och varm med mjuka tanniner.

VINO NOBOLE DI MONTEPULCIANO 418:-
Marno, Abruzzo. 14,5%

Druvor: Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero. Lagring och jäsning med skal i ståltank, sedan lagring i ekfat i minst 2 år. Välbalanserat och strukturerat med milda tanniner och tydliga toner av röda bär och fat.

BARBERA D'ALBA 433:-
Massucco, Piemonte. 13%

Druvor: 100% Barbera. Fruktigt aningen syltigt vin med inslag av körsbär, björnbär, jordgubbe, vanilj och grönpeppar. Hög syra som utmärker barbera viner.

ROSSO DI MONTALCINO 459:-
Azienda Agricola Mastrojanni, Toscana. 14,5%

Druvor: 100% Sangiovese grosso (Brunello). Fatlagring: Franska fat från Allier (54 hektoliters): 6-7 månader. Lagring på butelj: 3 månader.

SUD NEGROAMARO SALENTO IGT 433:-
Feudi di San Marzano, Puglia. 13,5%

Druvor: 100% Negroamaro. Medelstor doft av mörka bär som svarta vinbär, björnbär samt röda körsbär och tranbär. Vidare finns toner av kryddor, mörk choklad och diskret vaniljton.

PRIMITIVO SALENTO IGT 410:-
Capaforte, Puglia. 14,5%

Druvor: Primitivo 100%
Fylligt vin med mogen karaktär av vilda röda bär, frukt, mörka körsbär och plommon. Subtila toner av tobaksblad och rostade espresso bönor, inslag av vanilj och cacao.

NEBBIOLO D'ALBA 505:-
Massucco, Piemonte. 13%

Druvor: 100% Nebbiolo.
Fruktigt vin med inslag av hallon, blomster, kanel och vanilj. Bra struktur och bra syra.

BAROLO 927:-
Massucco, Piemonte. 14%

Druvor: 100% Nebbiolo.
Komplex, stram, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, kakao, nypon och tobak.

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO 1746:-
Marchesi de'Frescobaldi/Castel Giocondo. 14,5%

Druva: 100 % Sangiovese. Toscana.
Medelstor, fruktmättad, ung doft med toner av moreller, björnbär, läder och diskret fatton. Medelstor, fruktig och mjuk smak av söta körsbär kombinerad med fruktiga tanniner och toner av fat, kaffe, mörk choklad och mandel. Komplet, lång, torr och varm eftersmak med inslag av örter.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 1066:-
Corte Majoli, Veneto. 15,5%

Druvor: Corvina, Rondinella, Corvinone.
Djup rubinröd med toner av konserverade körsbär, vanilj, svart lakrits och tobak. Varm och mjuk, med tydliga tanniner.

ORNELLAIA 2840:-
Tenuta dell' Ornellaia. Toscana. 15%

Druvor: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.
Oerhört elegant doft med delikat, syrligt frisk frukt och strålände fatkaraktär, inslag av sötaktig Cabernet dominerad svartvinbärsfrukt, plommon, mörk choklad, körsbär och rostat kaffe. Relativt fyllig smak med utsökt mörk, koncentrerad bärfrukt, mycket friskt, stramt och fast strukturerat med inslag av mörk choklad, örtekryddor, te och välintegrerad rostad fatkaraktär. Stort, klassiskt Bolgheri vin med starkt Bordeauxtycke, ytterst välkomponerat och elegant.

CORPUS AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 3218:-
Villa Rinaldi. Veneto. 15%

Druvor: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara.
Bara genom att dofta på detta vin, upptäcker man den distinkta doften av vilda svarta körsbär, röda körsbär, söta dadlar, kakao och kryddor. I munnen känner man en intensiv och utvecklad smak som förenar sig tillsammans med en kraftig kropp. Ett rent, sant kraftigt vin som utvecklar känslor och minnen bortom allt annat.

+ Vita Viner / Vini Bianchi

VERMENTINO Glas (18 cl) **85:-** . Flaska **318:-**
Cantine di Dolianova, Sardegna. 13,5%

Druva: 100% Vermentino.
Torrt fruktigt vin med frisk syra och toner av äpple och grapefrukt. Lång fräsch eftersmak.

SANTESU BIANCO ISOLA DEI NURAGHI **273:-**
Cantine di Dolianova, Sardegna. 12,5%

Druvor: Lokala gröna druvor från Sardinien.
Beskrivning: Torrt, mycket fruktigt vin med bra syra, inslag av citrus och gröna frukter såsom päron och gröna äpplen.

PINOT GRIGIO 13,1% **410:-**
Dorigo, Friuli Venezia Giulia. 13,1%

Druvor: 100% Pinot Grigio.
Ren, torr, fräsch smak av rikt mogen frukt, intensiv kryddighet, rondör. Fruktig, generös druvtypisk doft av persikor, päron, ananas och en elegant kryddighet.

FIANO SALENTO **399:-**
Capoforte, Puglia. 13%

Druvor: 100% Fiano.
Vitt fullkroppsvin. Komplex smak med mogen frukt av persika, aprikos och citrus följt av en nyans av kamomill.

SOAVE CLASSICO DOC **337:-**
Corte Adami, Veneto, 12,5%

Druva: 100% Garganega.
Fruktig och blommigt vin med inslag av fläder, citrus och mineraltoner. Lång eftersmat.

CHARDONNAY LANGHE **407:-**
Piemonte, Massucco. 12,5%

Druva: 100% Chardonnay.
Torrt vin med trevlig syra. Karaktär av exotiska frukter. Harmonisk, balanserad syra och något bitter eftersmak.

+ Rosévin

SANTESU ROSÉ Glas (18 cl) **72:-** . Flaska **273:-**
Cantine di Dolianova, Sardegna. 12,5%

Druvor: Lokala blå druvor från Sardinien.
Friskt torrt rosévin med tydlig fruktighet och inslag av röda bär såsom lingon och jordgubbar.

BARDOLINO CHIARETTO DOC **324:-**
Piona, Veneto. 12%

Druvor: Corvina 60%, Rondinella 20%, Molinara 20%.
Tort rosévin med fräsch syra.
Karaktär av röda bär med antydan av blommor.

+ Prosecco

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG
..... Glas (12 cl) **70:-** . Flaska **398:-**
Borgo Molino, Veneto. 11,5%

Druvsammansättning: Glera
Elegant, extra torrt och fruktigt mousserande vin med karakteristisk doft och smak.

MOTIVO ROSÉ Glas (12 cl) **72:-** . Flaska **410:-**
Borgo Molino, Veneto. 11%

Druvsammansättning: Glera, Pinot Nero, Raboso.
Elegant, fruktig, ljus rosa mousserande vin med toner av jordgubb, hallon och rosor.

+ På fat / Birra Alla Spina

Melleruds Pilsner Sverige 4,8%	40 cl	66:-
	30 cl	50:-
Birra Moretti Italien 4,6%	40 cl	63:-
	20 cl	35:-

+ På flaska 33 cl / In bottiglia

Birra Moretti Limone Italien 2%	50:-
Grängesberg lättöl EKO Sverige 2,1%	55:-
Carlsberg Hof Danmark 4,2%	60:-
Peroni Italien 4,7%	61:-
Birra Dolomiti Pils Italien 4,9%	60:-
Ichnusa non filtrata Italien 5%	62:-
Guinness Stout, mörkt Irland 5,0%	62:-
Mariestad export Sverige 5,3%	61:-
Poppels APA Sverige 6,4%	70:-
Poppels IPA Sverige 6,5%	70:-
Briska Päroncider Sverige 4,5%	62:-

+ Läsk & Vatten / Acque & Bibite

	28 cl	40 cl
Coca ColaOriginal	33:-	40:-
Coca Cola Zero Original	33:-	40:-
FantaOriginal	33:-	40:-
SpriteOriginal	33:-	40:-
Persikonektar	33:-	40:-
Mjölk	33:-	40:-
Sodavatten	29:-	34:-
Vatten		10:-

+ På flaska / In Bottiglia

San Pellegrino	50 cl	42:-
Loka Citron	33 cl	36:-
Apelsinjuice	33 cl	36:-
Schweppes Tonic	25 cl	36:-
Schweppes Ginger ale	25 cl	36:-

+ Vin på glas / Vino in bicchiere

	Glas 12 cl	Flaska
Prosecco	70:-	398:-
Roséprosecco	72:-	410:-

	Glas 18 cl	Flaska
Cannonau (Husets röda vin)	88:-	329:-
Vermentino (Husets vita vin)	85:-	318:-
Santesu Rosé (Husets rosévin)	72:-	273:-

	Glas 24 cl
Valpolicella Ripasso (Rött)	145:-

+ Alkoholfritt öl & vin

	Glas 18 cl	Flaska
Vitt alkoholfritt vin	44:-	139:-
Rött alkoholfritt vin	44:-	139:-

	Flaska 33 cl
Birra Moretti Zero	55:-
Briska Alkoholfri Päroncider	55:-

	Glas 12 cl	Flaska
Alkoholfri Prosecco	44:-	235:-

+ Informationer

ALLA SÅSER och de flesta desserter är hemgjorda.

ALLA våra rätter med tomatsås innehåller vitlök.

BRÖDET som vi dagligen bakar innehåller durumvete.

DURUMVETE "Triticum Durum" innehåller hög halt av glutenproteiner.

ARBORIORIS italienskt rundkornigt ris. Ristypen är döpt efter staden ARBORIO. När riset är tillagat är kornen fasta, krämiga och sega.

RICOTTA är en italiensk färskost. Ursprungligen var ricotta uteslutande en fårost, men görs idag även av komjölk.

PECORINO är lagrad fårost som härstammar från Italien. Pecorino betyder fårost och den tillverkas i flera regioner i Italien. Osten finns både som färsk, mellanlagrad och vällagrad och det gör att skalet varierar i färg och smak.

GLUTENFRI PASTA finns för dig som är glutenintolerant.

BALSAMVINÄGER Aceto balsamico, det framställs av den sammankokta druvmusten från Trebbianodruvan som växer kring Modena och Reggio Emilia i norra Italien.

