



ANTIPASTI

Förrätter / Starters

PANE ALL'AGLIO 69:-

Vitlöksbröd
Garlic bread

INSALATA DI CAPRA 159:-

Ljummen getostsallad med bröd
Warm goat cheese salad with bread

LUMACHE 179:-

Gratinerade sniglar i vitlökssmör
Gratinated snails in garlic butter

ANTIPASTO MISTO 189:-

Blandade italienska charkuterier (1 person)
Mixed italian charcuteries (1 person)



INSALATE

Sallader / Salads

INSALATA CAESAR 209:-

Med kycklingfilé eller tigerräkor. Serveras med parmesan, brödkrutonger och vitlöksdressing.

With chicken fillet or tiger prawns. Served with parmesan cheese, bread crutons and garlic dressing.



PASTA

Pasta / Pasta

PUTTANESCA 189:-

Oliver, kapris, sardeller, tomat, vin, vitlök, chili (stark)*
*Olives, capers, anchovies, tomatoes, wine, garlic, chili (spicy)**

TORTIGLIONI AL GORGONZOLA 219:-

Vegetariska tortiglioni fyllda med färskost, serveras med gorgonzolasås och valnötter
Vegetarian tortiglioni filled with cottage cheese, served with gorgonzola sauce and walnuts

CARBONARA 199:-

Spaghetti med bacon, lök, grädde, parmesanost, svartpeppar och äggula
Spaghetti with bacon, onion, cream, parmesan cheese, black pepper and egg yolk

FRUTTI DI MARE 229:-

Musslor, tigerräkor, tomat, vin, basilika, vitlök, chili (stark)*
*Mussels, tiger prawns, tomatoes, wine, basil, garlic, chili (spicy)**

DIAVOLILLO 229:-

Kyckling, soltorkade tomater, svamp, spenat, olivolja, citron, chili (stark)*
*Chicken, sundried tomatoes, mushrooms, spinach, olive oil, lemon, chili (spicy)**

SPEZZATINO 239:-

Oxfile, svamp, rött vin, vitlök, grädde, parmesan, färska örter
Tenderloin, mushrooms, red wine, garlic, cream, parmesan cheese, fresh herbs

*Säg till om du vill ha en mildare variant.
**Let us know if you want it less spicy.*



SECONDI

Huvudrätter / Main courses

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 289:-

Gratäng med aubergine, tomatsås, mozzarella och parmesan

Gratin with eggplant, tomato sauce, mozzarella and parmesan

COZZE ALLA MARINARA 299:-

Musslor koka i vitt vin, grädde, vitlök och persilja

Mussels in white wine, cream, garlic and parsley

RISOTTO PRIMAVERA 329:-

Risotto med sparris, parmaskinka, valnötter och olivolja smaksatt med basilika

Risotto with asparagus, parma ham, walnuts and basil infused olive oil

AGNELLO ALLA GRIGLIA 379:-

Lamminnerfile på bädd av rödbetor med chèvreost, honung och balsamico

Lamb tenderloin on a bed of beets with chevre cheese, honey and balsamic vinegar

FILETTO AGORGONZOLA 389:-

Oxfilé med gorgonzolasås och valnötter. Serveras med klyftpotatis och liten sallad.

Fillet of beef with gorgonzola sauce and walnuts.

Served with potato wedges and small salad.

VECKANS PASTA - 158 :-
(gäller tisdag-torsdag)

PASTA OF THE WEEK - 158 :-
(Tuesday-Thursday)

Vegetarian, allergisk eller bara lite petig?

Prata med oss så anpassar vi din mat!

Vegetarian, allergic or just a bit picky?

Talk to us and we'll customize your food!



DOLCI

Efterrätter / Desserts

FONDENTE AL CIOCCOLATO 129:-

Chokladfondant med vispgrädde och hallon

Chocolate fondant with whipped cream and raspberries

GELATO MISTO 115:-

Italiensk glass med bär

Italian ice cream with berries

TIRAMISÙ 129:-

Mascarpone, ägg, savoiardikex, kaffe, amarettolikör

Mascarpone, egg, savoiardi, coffee, amaretto liqueur

TARTUFFI AL CIOCCOLATO 35:-

Hemgjord chokladtryffel

Home made chocolate truffle



VINO ROSSO

Röda viner / *Red wine*

LE DUE GIARE 115/336:-

75 % cabernet 25 % corvina veronese. Fyllig och fruktig.
Passar till pasta, kyckling, vilt.

DE LUCA SIPARIO DOC 139/399:-

Montepulciano d'Abruzzo. Mogna röda fruker och tanniner. Passar till pasta, antipasto, ostar.

TINAZZI VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 159/479:-

80 % corvina, 15 % rondinella 5 % molinara. Mogen frukt, örter, balanserad ekfatskaraktär. Passar till antipasto, rött kött, ostar.

MONTERÉ VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 599:-

Corvina, rondinella, molinara. Balanserade tanniner, ekfatskaraktär, plommon, körsbär och örter. Passar till risotto, smakrik pasta, rött kött och ostar.

TINAZZI AMARONE DELLA FAMIGLIA DOCG VENETO 989:-

80 % corvina, 15 % rondinella 5 % molinara.
Plommon, körsbär, örter, läder. Frisk och välbalanserad struktur av rostade ekfat. Passar till smakrik pasta, grillat kött, lagrade ostar.



VINO BIANCO

Vita viner / *White wine*

LE DUE GIARE 115/339:-

100 % Chardonnay. Tropisk och balanserad. Passar till lättare rätter såsom caprese, musslor, kyckling.

ARMANNIA PECORINO 142/416:-

100 % Pecorino. Friska citrusmineraler. Passar till svamp och rostade primörer.

FERRA SOAVE 176/518:-

Garganega/Chardonnay. Balanserad frukt, fin syra, toner av ek. Passar till vitt kött, fisk och ostar.



VINO ROSATO

Rosévin / *Rosé wine*

BARDOLINO CHIARETTO DOC 129/378:-

Valpolicellablandning. Delikata sommarbär och örter. Passar till fisk, pasta och lättare köttretter.



VINO FRIZZANTE

Mousserande / *Sparkling wine*

PROSECCO 125/464:-



BIRRA

Öl / Beer

PERONI (33 CL) 77:-

GRADISCA (33 CL) 77:-

HÖGA KUSTEN (50 CL) 83:-



ANALCOLICO

Alkoholfritt / Non-alcoholic

ALKOHOLFRITT VIN 89:-

Rött / Vitt
Red / White

ALKOHOLFRI ÖL 45:-

Carlsberg non-alcoholic

SAN PELLEGRINO 45:-

Läsk med smak av blodapelsin / apelsin / citron
Soft drink blood orange / orange / lemon

SAN PELLEGRINO 45:-

Mineralvatten
Sparkling water

LOKA 40:-

Naturell / Citron
Natural / Lemon



CAFFÈ

Kaffe / Coffee

KAFFE / TE 32:-

ESPRESSO 35:-

ESPRESSO MACCHIATO 37:-

ESPRESSO DOPPIO 45:-

CAPPUCCINO 45:-

CAFFÈ LATTE 47:-



IRISH COFFEE (4 CL) 142:-

Kaffe, jameson whiskey, råsocker, vispgrädde
Coffee, jameson whiskey, brown sugar, whipped cream

CAFFÈ KARLSSON (4 CL) 142:-

Kaffe, baileys, cointreau, vispgrädde
Coffee, baileys, cointreau, whipped cream

CAFFÈ ITALIANO (4 CL) 142:-

Kaffe, amaretto, vispgrädde
Coffee, amaretto, whipped cream

CAFFÈ DOM (4 CL) 142:-

Kaffe, benedictine, vispgrädde
Coffee, benedictine, whipped cream



LIQUORI

Sprit & likör (pris per cl) / Liqueur (per cl)

GRAPPINO BIANCO 35:-
GRAPPA PROSECCO 35:-
GRAPPA AMARONE 44:-
GRAPPA 1870, 57:-

AVERNA 35:-
LIMONCELLO 35:-
SAMBUCA CAFFÈ 35:-
COINTREAU 35:-
XANTÉ 35:-
BAILEYS 35:-

GRÖNSTEDTS MONOPOL 35:-
GRÖNSTEDTS XO 42:-
LAGAVULIN 44:-
GLENMORANGIE 44:-
REMY MARTIN 46:-



BEVANDE

Drinkar (4 cl) / Cocktails (4 cl)

MARTINI 99:-

Bianco / Rosso / Dry

DRY MARTINI 142:-

Torr martini, gin
Dry martini, gin

GIN & TONIC 142:-

ROSSINI 135:-

Prosecco, jordgubbspuré
Prosecco, strawberry puré

APEROL SPRITZ 135:-

Prosecco, aperol, sodavatten, is
Prosecco, aperol, soda water, ice

AMARETTO SOUR 142:-

Amaretto, citronjuice, äggvita, is
Amaretto, lemon juice, egg white, ice

WHISKEY SOUR 142:-

Bourbon, citronjuice, sockerlag, äggvita, is
Amaretto, lemon juice, egg white, ice

COCKTAIL ANALCOLICO 89:-

Alkoholfri drink
Non-alcoholic cocktail



Nevia, mamma Bruna & pappa Mario 1972.