



## ANTIPASTI

- I BOCCONCINI**  
79 kr
- En blandning av friterade delikatesser som zucchinibloomor fyllda med mozzarella, mozzarelline och Ascolaneoliver fyllda med köttfärs.
- I SUPPLÍ**  
69 kr
- Två friterade risottobollar av arborioris fyllda med San Marzanotomater d.o.p. och med mozzarella fior di latte.
- IL TAGLIERE**  
159 kr
- Exklusiv variation av ursprungsskyddade ekologiska ostar och charkuterier. Serveras tillsammans med rostade surdegsbröd.
- ARROSTICINI DI AGNELLO**  
135 kr
- Små lammspett, typisk rätt från Rom, serveras på en bädd av grillade grönsaker.
- INSALATA BUFALA D.O.P.**  
109 kr
- Grönsallad, Pachinotomater, oliver, buffelmozzarella d.o.p., basilika, peppar och extra vergine olivolja. Serveras med rostade surdegsbröd.  
129 kr
- INSALATA DI MARE**  
129 kr
- Grön sallad, pachino tomat, Småbläckfisk, småräkor, calamari, selleri, morot, persilja och vitlök. Serveras med rostade surdegsbröd.
- CARPACCIO DI TONNO**  
119 kr
- Tonfiskcarpaccio, citron, peppar, extra vergine olivolja d.o.p., ruccolasallad.
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA**  
95 kr
- Vegetarisk auberginegratäng med tomatsås, mozzarella och parmesanost. Bland de gastronomiska tvisterna som berör vårt land är en av de mest intensiva och svårlösta tvisterna receptet av Aubergine parmigiana. Ursprunget till denna extraordinära maträtt är oklart. Några säger Sicilien, andra Neapel eller Parma.



## PRIMI PIATTI

**PANZEROTTI AI FUNGHI**  
con crema di taleggio  
e zucchini  
179 kr

Hemlagade pastakuddar fyllda med karljohansvamp och ricottaost. Serveras med en delikat sås av zucchini och taleggioost.

**LINGUINE**  
**ALLE VONGOLE**  
179 kr

Linguine pasta ("små tungor"), platt som fettuccine, men smal som spaghetti med vildfiskade vongole

**PACCHERI CON**  
**GAMBERI, ZUCCHINE**  
**E POMODORINI**  
189 kr

Paccheri (pasta med formen av ett stort rör från Campania och Kalabrien) serveras med stora räkor, zucchini och Pachinotomater

**PENNE ALLA NORMA**  
159 kr

Penne (cylinderformad pasta, från italienska ordet "penna", fjäder) serveras med saltad ricotta och aubergine i tomatsås  
Typisk siciliansk rätt från Catania

**TAGLIATINI**  
**ALL'UOVO CON RAGÙ**  
169 kr

Typisk äggpasta ifrån Toscana serveras med ragu av blandfärs och rödlök i San Marzanotomatsås

*Vi serverar även glutenfri pasta.*



## SECONDI

**CALAMARI  
RIPIENI**  
229 kr

Fyllda calamari med smet gjord av cacio cavalloost, anjovis, persilja, ströbröd och ägg. Berömt recept från Nonna Lella.

**TONNO ALLA GRIGLIA**  
**con cipolle caramellate**  
269 kr

Marinerad tonfisk i nypressad apelsinjuice serveras med karamelliserad lök (från den välkända staden Tropea), apelsinkött och balsamicokräm lagrad i 25 år

**FILETTO DI MANZO  
AI FUNGHI**  
299 kr

Förstklassig oxfilé, serveras med Karljohansvamp och champinjonsås på grädde, cognac och persilja

**SCALOPPINE  
AL LIMONE**  
199 kr

Stekta tunna kalvskivor marinerade i citronsaft. Serveras med grillade grönsaker.

**IL NOSTRO  
TOMAHAWK**  
829 kr

900g - 1,2kg Grillad biff med ben, har fått sitt namn efter stridsyxan som användes av Amerikas ursprungsbefolkning. Serveras med grillade grönsaker. Från 2 till 4 personer. Väntetid 40 min. cirka

## DESSERT

**PANNACOTTA ALLA FRAGOLA 69 kr**  
Jordgubbspannacotta toppad med färska jordgubbar

**TIRAMISÚ CLASSICO 89 kr**  
"Pigga upp mig", en klassisk dessert från Italien. Den görs traditionellt på espresso, ägg, kakao och mascarpone-ost

**MOUSSE AL CIOCCOLATO 79 kr**  
Chokladmousse serveras med flingor av mörk choklad

**GELATO ALLA VANIGLIA 69 kr**  
Italiensk vaniljglass

**SORBETTO AL LIMONE 69 kr**

**I TARTUFINI 2 st / 35 kr**

**CAFFÉ & AMARETTO MORBIDO (glutenfri) 39 kr**