

## ANTIPASTI

Mindre rätter som du äter till förrätt eller som tilltugg till ett gott glas vin, öl eller annan dryck på menyn!

<b>Scampi Fritti</b> Chilifrästa räkor, örter, tomat, citroncrème, rädisa, gröna blad.	119:-	<b>Formaggio Mista Antipasti</b> Tallegio, parmesan, ädelost, marmelad, passande tillbehör.	119:- / p
<b>Burrata</b> Burrata, tomat, melon, olivolja, sallad.	129:-	<b>Carne Mista Antipasti</b> Italienska charkuterier, ostar, passande tillbehör, grissini.	139:- / p
<b>Pane Aglio</b> Nygräddat lantbröd, vitlökssmör, mild tryffelddipp.	79:-		
<b>Carpaccio Classico</b> Oxfile i tunna skivor, hyvlad Parmigiano Reggiano, pinjenöt, citron, olivolja, ruccola.	135:-		

## RISOTTO

Vår risotto tillagas på klassiskt vis med italienskt ris, vitt vin, smör och 12 mån lagrad Parmigiano Reggiano.

<b>Risotto Milanese</b> Laxbitar, skaldjursfond, saffran, paprika, zucchini, hyvlad Parmigiano Reggiano.	205:-	<b>Risotto ai Funghi</b> Smörstekt svamp, örter, purjolök, mild tryffelolja (oliv), hyvlad Parmigiano Reggiano.	195:-
<b>Risotto al Mare</b> Stekt scampi, blåmussla, vongolemussla, skaldjursbuljong, spenat, tomat, hyvlad Parmigiano Reggiano.	219:-		

## INSALATE

Lite lättare alternativ för dig som vill ha en riktigt fräsch maträtt.

<b>Insalata Caesar</b> Romansallad, caesardressing med sardell och vitlök, stekt bacon, krutong, hyvlad Parmigiano Reggiano. Välj mellan kycklingspett eller handskalade räkor!	199:-	<b>Insalata Formaggio di Capra</b> Gratinerad getost, pistagenöt, pumpa, kronärtskocka, beta, sallad, ruccola, krutong, senapsvinegrette.	189:-
<b>Helt vegetarisk Caesarsallad? Be om att vi plockar bort bacon och ändra dressingen!</b>		<b>Insalata Gambretti</b> Marinerad scampi, handskalade räkor, färsk mango, avokado, örtddressing med mild vitlök.	199:-

## PASTA

Vår pasta serveras perfekt "al dente" och toppas alltid med hyvlad Parmigiano Reggiano.

<b>Pappardelle di Pesto</b> Lång pastasort. Kökets Pesto alla Genovese, soltorkad tomat, vitt vin, grädde, rostad pinjenöt.	189:-	<b>Pappardelle Carbonara Ll´Amice</b> Lång pastasort. Pancetta, krämig sås på Parmigiano Reggiano, grädde, äggula, Pecorino, olivolja, svartpeppar, Parmigiano Reggiano.	205:-
<b>Linguine Frutti di Mare</b> Lång pastasort. Napolitansk tomatsås, skaldjursfond, blåmussla, scampi, vongolemussla, grillad havskräfta, vitt vin, örter.	225:-	<b>Rigatoni Piemontesi al Tartufo</b> Kort pastasort. Oxfile, svamp, purjolök, krämig tryffelsås av oxfond och grädde.	229:-
<b>Conchiglioni Pollo alla Griglia</b> Kort pastasort. Napolitansk tomatsås, kycklingfile, riccota, cocktailtomat, paprika, rödlök, spenat.	199:-	<b>Fettuccine Valarie</b> Lång pastasort. Napolitansk tomatsås, färsk salsiccia, cocktailtomat, chili, buffelmozzarella. <b>(het)</b>	205:-

## SECONDI

Våra huvudrätter serveras med rostade cocktailtomater på kvist och säsongens fräscha primörer.

<b>Salmone alle Erbe</b> Örtbakad lax, kökets Pesto alla Genovese, rostad pinjenöt, ugnsbakad potatis.	239:-	<b>Filetto di Agnello</b> Grillad lammstek, sötpotatis, pumpa, spenat, ruccolacrème med rosmarin, mustig skysås.	299:-
<b>Tonno Tiepido</b> Ljummen färsk tonfisk, citroncrème, ärtskott, ugnsbakad potatis.	289:-	<b>Filetto di Manzo</b> Oxfile tournedos, tryffelrödvinsås, kryddkrasse, pommes frites.	309:-
<b>Cosce di Vitello</b> Grillad och lågtempererad rostbiff, siciliansk caponata, polenta, örter, citron.	249:-	<b>Entrecôte alla Griglia</b> 250g hängmörad entrecôte, tryffelsmör, riven Pecorino, pommes frites.	325:-

Är du allergisk? Fråga oss om vilka allergener det är i maten!

## PIZZA NAPOLETANA

Bakas med färsk mozzarella och Parmigiano Reggiano på långjäst napolitansk surdeg och med råvaror av hög kvalitet i vår 400°C varma italienska stenugn. Precis som i Napoli.

<b>Pizza Margherita Ll´Amice</b> San Marzanotomat, fior di latte, Parmigiano Reggiano, färsk basilika, olivolja.	150:-	<b>Pizza il Pollo</b> Kökets Pesto alla Genovese, mozzarella, kyckling, syrad lök, cocktailtomat.	185:-
<b>Pizza Mafioso</b> San Marzanotomat, salame Ventricina, cocktailtomat, rödlök, chiliolja.	179:-	<b>Pizza Salsiccia - Bianco</b> Crème fraiche, mozzarella, färsk salsiccia, rostad potatis, rosmarin, hyvlad Parmigiano Reggiano.	180:-
<b>Pizza Filetto di Manzo</b> San Marzanotomat, grillad oxfile, scamorza (rökt mozzarella), rostad röd paprika, rödlök.	209:-	<b>Pizza Vegetariana - Bianco</b> Crème fraiche, mozzarella, fänkål, kronärtskocka, ruccolacrème, bakad tomat.	165:-
<b>Pizza Prosciutto di Parma</b> San Marzanotomat, prosciutto di Parma, hyvlad Parmigiano Reggiano, ruccola, balsamicocrème.	199:-	<b>Pizza ai Funghi - Bianco</b> Crème fraiche, mozzarella, skogschampinjon, rostad potatis, rosmarin, hyvlad Parmigiano Reggiano.	155:-
<b>Pizza ai Gamberetti</b> San Marzanotomat, buffelmozzarella, marinerad scampi, cocktailtomat, grillad kronärtskocka, kökets Pesto alla Genovese.	189:-	<b>Pizza con Mela e Miele - Bianco</b> Crème fraiche, mozzarella, chèvreost, skivat äpple, rostad valnöt, honung, rosmarin, ruccola. <b>Perfekt att dela som förrätt!</b>	155:-
<b>Pizza Tonno di Mare</b> San Marzanotomat, mozzarella, tonno all'Olio di Oliva (italiensk tonfisk), rödlök, ruccola, citron.	165:-		

Vill du ha en glutenfri pizza? Be din servis om det så får du en egen botten!

Take away? Lo risolveremo! Det löser vi!

# TILLBEHÖR 25kr st

Mixsallad | Pesto | Chilicrème | Vitlökscrème | Tryffelcrème  
Fråga om vi har fler!

## AI BAMBINI

För alla barn som är upp till 13 år.

<b>Pizza Prosciutto Cotto</b> Vår egen variant av pizza Vesuvio med ost och skinka.	85:-	<b>Pasta Carbonara</b> Krämig god och klassisk pastarätt med gräddsås och nystekt bacon. Alla "bambinis" favorit!	85:-
<b>Spaghetti Bolognese</b> Nykokt spaghetti med vår hemgjorda köttfärssås.	85:-	<b>Pancake Speciale</b> 3 st varma och goda pannkakor med grädde och sylt.	79:-

## DOLCI

Våra goda hemgjorda italienska desserter. Fantastiska med en italiensk kopp kaffe från L'AVAZZA.

<b>Panna Cotta di Vaniglia</b> Klassisk italiensk vaniljpudding, rårörda bär, rostad vit choklad, sorbet.	89:-	<b>Pizza di Nutella</b> Nygräddad pizzabotten, hasselnötscrème, färska bär, minimaräng.	169:-
<b>Gelato e Sorbetto</b> Kökets val av italiensk glass och sorbet, bär, maräng, chokladcrunch. <b>Fråga efter kvällens smaker!</b>	89:-	<b>Fondente al Cioccolato</b> Handgjord chokladtryffel, kanderad nöt, bärkompott.	49:-
<b>Variatione di Cioccolato</b> Mörk chokladkaka, mjölkchokladmousse, rostad vit choklad, rårörda björnbär.	98:-	<b>Tiramisù Ll´Amice</b> Savoiardikex, espresso Lavazza, Amaretto (mandellikör), mascarponecrème.	98:-

Är du allergisk? Fråga oss om vilka allergener det är i maten!