

## ANTIPASTI

Mindre rätter som fungerar perfekt som en förrätt eller tillugg till ett gott glas vin, öl eller annan dryck!

<b>Scampi Fritti</b> Chilifrästa räkor, örter, tomater, citroncrème, rädisa. <i>Vi rekommenderar: Moillard Chablis, Coquillage, Chablis</i>	129	<b>Burrata Bruschetta</b> Stekt bröd, burrata, tomat, basilikaolja, silverlök, svartpeppar. <i>Vi rekommenderar: La Spinetta Il Rosé di Casanova, Toscana</i>	129
<b>Insalata Caprese</b> Buffelmozzarella, tomater, olivolja, rödlök, basilika. <i>Vi rekommenderar: Il Fortino Vermentino di Toscana, Toscana</i>	138	<b>Carpaccio di Manzo</b> Oxfile i tunna skivor, parmesan, pinjenötter, citron, olivolja, ruccola. <i>Vi rekommenderar: Il Fortino Chianti Classico Riserva, Toscana</i>	159
<b>Pane Grigliato all'Aglio</b> Nygräddat lantbröd, vitlöksmör, mild tryffelddipp. <i>Vi rekommenderar: Le Arche Prosecco Extra Dry, Veneto</i>	85	<b>Antipasto Misto</b> Charkuterier och ostar av olika sorter, oliver och utvalda tillbehör. <i>Vi rekommenderar: Le Arche Prosecco Extra Dry, Veneto</i>	219

*Kökmästarens rekommendation!*  
Beställ fler och ät som "sharing" med ditt sällskap!

## INSALATE

Våra populära sallader med en italiensk touch.

<b>Insalata Caesar</b> Romansallad, caesardressing, stekt bacon, krutonger, parmesan. Välj mellan kyckling eller handskalade räkor. <i>Vi rekommenderar: Il Fortino Vermentino di Toscana, Toscana</i>	199/225
<b>Formaggio Caprino</b> Gratinerad chèvre, pistagenötter, aprikos, kronärtskocka, romansallad, ruccola, tomater, krutonger, senapsvinägrett. <i>Vi rekommenderar: La Spinetta Il Rosé di Casanova, Toscana</i>	225
<b>Prosciutto di Parma</b> Romansallad, buffelmozzarella, lufttorkad parmaskinka, oliver, tomater, rödlök, pesto alla Genovese, krutonger, parmesan. <i>Vi rekommenderar: Le Arche Prosecco Extra Dry, Veneto</i>	225
<b>Insalata Burrata</b> Burrata, basilikaolja, tomat, gurka, svartpeppar, citron, silverlök, romansallad, krutonger. <i>Vi rekommenderar: Campania Falanghina Sauvignon Blanc, Trentino</i>	225

## RISOTTO

Risotto äts i Italien ofta som en "primi piatti" vilket är en mindre rätt. Kombinera gärna med en antipasti!

<b>Milanese</b> Lax, saffran, paprika, zucchini, parmesan. <i>Vi rekommenderar: Gustav Adolf Schmitt Riesling, Mosel</i>	249
<b>Frutti di Mare</b> Bräserverade scampi, blåmusslor, vongolemusslor, grön sparris, tomater och parmesan. <i>Vi rekommenderar: Moillard Chablis Coquillage, Chablis</i>	249
<b>Funghi veg</b> Smörstekt svamp, purjolök, mild tryffelolja, ostronsskivling, parmesan. Lägg till kyckling för 49:- <i>Vi rekommenderar: La Spinetta Ca'Di Pian Barbera d'Asti, Piemonte</i>	205

## PASTA

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

<b>Pesto della Casa veg</b> Pesto alla Genovese, saltorkade tomater, grädde, rostade pinjenötter, parmesan. Lägg till burrata eller kyckling för 49:- <i>Vi rekommenderar: Gustav Adolf Schmitt Riesling, Mosel</i>	229	<b>Carbonara LI'Amice</b> Stekt pancetta, krämig sås på parmesan, grädde, äggula, pecorino, olivolja, svartpeppar. <i>Vi rekommenderar: Il Fortino Chianti Classico Riserva, Toscana</i>	219
<b>Frutti di Mare</b> Husets tomatsås, färska blåmusslor, scampi, vongolemusslor, havskräfta, vitt vin, örter. <i>Vi rekommenderar: Gustav Adolf Schmitt Riesling, Mosel</i>	279	<b>Piemontesi al Tartufo</b> <i>Kökgarens favorit!</i> Oxfile, svamp, purjolök, krämig tryffelsås. <i>Vi rekommenderar: Piacentini Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto</i>	269
<b>Pollo alla Griglia</b> <i>Kökmästarens favorit!</i> San Marzanotomat, kycklingfile, fetaost, cocktailtomater, paprika, oliver. <i>Vi rekommenderar: La Spinetta Ca'Di Pian Barbera d'Asti, Piemonte</i>	225	<b>Ragú di Vitello</b> Ragú på kalv och salsiccia, San Marzano, basilika, blekselleri, parmesan. <i>Vi rekommenderar: Il Fortino Sangiovese di Toscana, Toscana</i>	239

## SECONDI

Våra huvudrätter serveras med rostade cocktailtomater och såsongens fräscha primörer.

<b>Entrecôte alla Griglia</b> Grillad entrecôte, tryffelmör, pommes frites, riven pecorino. <i>Vi rekommenderar: Piacentini Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto</i>	399	<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> Grillad oxfile, tryffelrödvinsås, stekt potatis, färska örter. <i>Vi rekommenderar: La Spinetta Ca'Di Pian Barbera d'Asti, Piemonte</i>	379
<b>Salmone alle Erbe</b> Bakad laxfile, körsbärstomater, säsongens grönsaker, krämig risotto. <i>Vi rekommenderar: Campania Falanghina Sauvignon Blanc, Trentino</i>	299	<b>Agnello alla Griglia</b> Grillat lamm, krämig spetskål, pecorino, parmesan, rödvinsreduktion. <i>Vi rekommenderar: Il Fortino Sangiovese di Toscana, Toscana</i>	389

# PIZZA NAPOLETANA

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

Tips! Lägg till burrata på din pizza +49:-

## Margherita L'Amice veg

San Marzanotomat, fior di latte, parmesan, färsk basilika, olivolja.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Chianti Classico Riserva, Toscana*

169

## Mafioso

San Marzanotomat, mozzarella, salame Ventricina, cocktailtomater, rödlök, chiliolja.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Sangiovese di Toscana, Toscana*

182

## Filetto di Manzo

San Marzanotomat, grillad oxfilé, scamorza (rökt mozzarella), rostad röd paprika, rödlök.  
*Vi rekommenderar: La Spinetta Ca'Di Pian Barbera d'Asti, Piemonte*

219

## Prosciutto di Parma *Barmästarens favorit!*

San Marzanotomat, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan, ruccola, balsamicocrème.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Sangiovese di Toscana, Toscana*

209

## Gamberetti

San Marzanotomat, mozzarella, marinerad scampi, cocktailtomater, kronärtskocka, pesto alla Genovese.  
*Vi rekommenderar: Campania Falanghina Sauvignon Blanc, Trentino*

189

## Don Mateo

San Marzanotomat, mozzarella, mortadella med pistage, bocconcini, pistage.  
*Vi rekommenderar: Moillard Chablis Coquillage, Chablis*

179

*Våra pizzor är perfekta att dela på som en förrätt.*

## Don Alphonso

San Marzanotomat, mozzarella, calamari, scampi, kräftor, persilja, citron.  
*Vi rekommenderar: Moillard Chablis Coquillage, Chablis*

235

## Tonno di Mare

San Marzanotomat, mozzarella, tonno all'Olio di Oliva (italiensk tonfisk), rödlök, ruccola.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Vermentino di Toscana, Toscana*

179

## Salsiccia – Bianco

Crème fraiche, mozzarella, färsk salsiccia, rostad potatis, rosmarin, parmesan.  
*Vi rekommenderar: Moillard Chablis Coquillage, Chablis*

189

## Funghi – Bianco

Crème fraiche, mozzarella, skogschampinjoner, rostad potatis, rosmarin, parmesan.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Vermentino di Toscana, Toscana*

175

## Mela e Miele – Bianco *Hovmästarens favorit!*

Crème fraiche, mozzarella, chèvre, skivat äpple, rostade valnötter, honung, rosmarin, ruccola.  
*Vi rekommenderar: Gustav Adolf Schmitt Riesling, Mosel*

175

*Take away? Nessun problema, vi löser det!*  
Vill du ha en glutenfri pizza? Fråga oss så löser vi det!

## Accessori 29:-

Tryffelcrème      Citroncrème      Vitlökscrème  
Pesto della casa      Chilicrème

# AI BAMBINI

För alla barn upp till 13 år.

## Pizza Prosciutto Cotto

Vår egen variant av pizza Vesuvio med ost och skinka.

85

## Pasta Carbonara *Alla Bambinis favorit!*

Krämig och god pastarätt med gräddsås och nystekt bacon.

85

## Spaghetti Bolognese

Spaghetti med vår egengjorda köttfärsås och parmesan på toppen.

85

## Pancake Speciale

Tre stycken pannkakor med vaniljglass och sylt.

79

# DOLCI

Våra goda egengjorda desserter. Fantastiska med en italiensk kaffe från Lavazza.

## Panna Cotta di Vaniglia

Klassisk italiensk vaniljpudding, rårörda bär, rostad vit choklad, sorbet.

89

## Tiramisù L'Amice

Savoiardkex, espresso Lavazza, amaretto, mascarponecrème.

109

## Gelato e Sorbetto

Kökets val av italiensk glass och sorbet. Serveras med bär, marängar och chokladcrunch. *Fråga efter kvällens smaker.*

89

## Pizza di Nutella

Nygräddad pizzabotten, hasselnötscrème, färska bär, minimarängar.  
*Delas bäst med någon vid bordet!*

169

## Fragole con Gelato alla Vaniglia

Jordgubbar med vaniljglass.

89

## Piatto con Formaggi

Utvalda ostar, marmelad, kex, färska bär.

149

## Torta Meringa al Limone

Citron- och marängpaj serveras med färska bär.

99

Är du allergisk mot något eller osäker om innehållet i våra rätter? Fråga oss om vilka allergener det är i maten.