



LL'AMICE  
TAVOLA  
DELLA VITA

## ANTIPASTI

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

### Scampi Fritti

Chilifrästa räkor, örter, tomat, citroncrème, rädisa, gröna blad.  
*Vi rekommenderar: Moillard Chablis Coquillage, Chablis*

139

### Carpaccio di Manzo

Oxfile i tunna skivor, parmesan, pinjenötter, citron, olivolja, ruccola.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Chianti Classico, Toscana*

145

### Burrata

Burrata, tomat, melon, olivolja, basilika.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Vermentino, Toscana*

129

### Verdure Fritte

Ölpanerad broccoli, blomkål, morötter, basilika, rosmarin.  
*Vi rekommenderar: Moillard Chablis Coquillage, Chablis*

129

### Pane Grigliato all'Aglio

Nygräddat lantbröd, vitlökssmör, mild tryffelddipp.  
*Vi rekommenderar: Le Arche Prosecco Extra Dry, Veneto*

89

### Arancini al Pomodoro

Friterad siciliansk risottoboll, parmesan, saffran, tomat.  
*Vi rekommenderar: Soave Classico, Veneto*

139

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

### Carne Mista Antipasti

Premium chark och ost, oliver och utvalda tillbehör.  
*Vi rekommenderar: Le Arche Prosecco Extra Dry, Veneto*

149

## INSALATE

Våra populära sallader med en italiensk touch.

### Insalata Caesar

Romansallad, caesardressing, bacon, krutonger, parmesan.  
Välj mellan kyckling eller handskalade räkor.  
*Vi rekommenderar: Soave Classico, Veneto*

209

### Insalata Formaggio di Capra

Gratinerad chèvre, pistagenötter, pumpa, kronärtskocka, romansallad, ruccola, tomat, krutonger, senapsvinägrett.  
*Vi rekommenderar: La Spinetta Il Rosé di Casanova, Toscana*

199

### Insalata Gamberetti

Marinerad scampi, handskalade räkor, färsk mango, avokado, örtdressing med mild vitlök.  
*Vi rekommenderar: Gustav Riesling Trocken, Rheinhessen*

219

## RISOTTO

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

### Risotto Milanese

Lax, saffran, paprika, zucchini, parmesan.  
*Vi rekommenderar: Gustav Riesling Trocken, Rheinhessen*

229

### Risotto ai Funghi veg

Smörstekt svamp, örter, purjolök, mild tryffelolja, parmesan.  
*Vi rekommenderar: La Spinetta Barbera d'Asti Ca' di Pian, Piemonte*

219

### Risotto al Mare

Stekt scampi, blåmusslor, vongolemusslor, havskräfta, spenat, tomat, parmesan.  
*Vi rekommenderar: La Spinetta Il Rosé di Casanova, Toscana*

239

### Risotto al Lime

Rökt mozzarella, lime, körsbärstomater, smör, parmesan.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Vermentino, Toscana*

209

## PASTA

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

### Strozzapreti al Pesto

Pesto, potatis, grädde, gröna bönor.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Vermentino, Toscana*

219

### Pappardelle Carbonara L'Amice

Stekt pancetta, krämig sås på parmesan, äggula, pecorino, olivolja, svartpeppar.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Chianti Classico Riserva, Toscana*

219

### Linguine Frutti di Mare

Husets tomatsås, färska blåmusslor, scampi, vongolemusslor, havskräfta, vitt vin.  
*Vi rekommenderar: Gustav Riesling Trocken, Rheinhessen*

239

### Piemontesi al Tartufo *Kökgarens favorit!*

Oxfile, svamp, purjolök, krämig tryffelsås, grädde.  
*Vi rekommenderar: Valpolicella Superiore Ripasso, Veneto*

249

### Linguine alla Nerano *Kökmästarens favorit!*

Zucchini, scamorza affumicata, basilika.  
*Vi rekommenderar: Capirussu Primitivo, Puglia*

219

### Pappardelle Alfredo

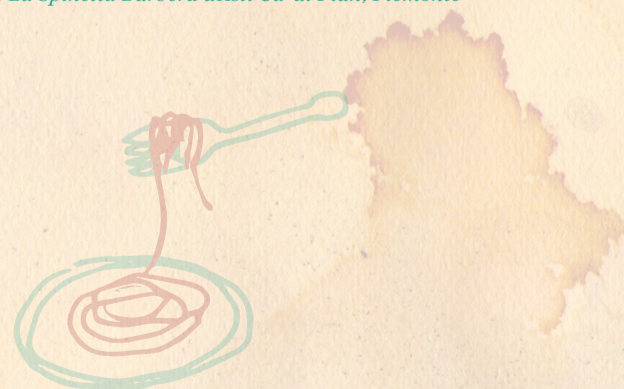
Kyckling, persilja, krämig sås på parmesan, grädde och smör.  
*Vi rekommenderar: La Spinetta Barbera d'Asti Ca' di Pian, Piemonte*

229

### Paccheri Pomodoro Fresco e Scampi

Burrata, körsbärstomat, basilika, scampi.  
*Vi rekommenderar: Soave Classico, Veneto*

229



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

## SECONDI

Våra huvudrätter serveras alltid med säsongens fräscha primörer.

### Entrecôte alla Griglia

369

300 g hängmörad entrecôte, tryffelsmör, pommes frites, riven pecorino.  
*Vi rekommenderar: Valpolicella Superiore Ripasso, Veneto*

### Salmone alle Erbe

269

Örtbakad laxfilé, pesto alla Genovese, rostade pinjenötter, rostad potatis.  
*Vi rekommenderar: Moillard Chablis Coquillage, Chablis*

### Filetto di Manzo alla Griglia

349

Oxfile tournedos, tryffelrödvinsås, stekt potatis, kryddkrasse.  
*Vi rekommenderar: La Spinetta Barbera d'Asti Ca' di Pian, Piemonte*

### Agnello alla Griglia

319

Grillat lamm, betor, chèvre- och amandinepotatis, salsa verde, rosmarin, mustig skysås.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Chianti Classic, Toscana*

## PIZZA NAPOLETANA

Bakad med färsk mozzarella och Parmigiano Reggiano på långjäst 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 +45:-

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

### Margherita L'Amice veg

169

San Marzanotomat, fior di latte, parmesan, färsk basilika, olivolja.  
*Vi rekommenderar: Capirossu Primitivo, Puglia*

### Mafioso

199

San Marzanotomat, salami Ventricina, cocktailtomater, rödlök, chiliolja.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Chianti Classic, Toscana*

### Filetto di Manzo

239

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

### Prosciutto di Parma *Barmästarens favorit!*

199

San Marzanotomat, prosciutto di Parma, parmesan, rucola, balsamicocrème.  
*Vi rekommenderar: Il Fortino Chianti Classic, Toscana*

### Gamberetti

219

San Marzanotomat, mozzarella, marinerad scampi, cocktailtomater, kronärtskocka, pesto alla Genovese.  
*Vi rekommenderar: La Spinetta Il Rosé di Casanova, Toscana*

### Nduja

229

San Marzanotomat, scamorza (rökt mozzarella), nduja, rödlök, salame piccante, burrata.  
*Vi rekommenderar: Capirossu Primitivo, Puglia*

### Carbonara – Bianco

209

Crème fraiche, mozzarella, äggula, pecorinocrème, pancetta.  
*Vi rekommenderar: Moillard Chablis Coquillage, Chablis*

### Pollo – Bianco

189

Crème fraiche, mozzarella, kyckling, pesto alla Genovese, syrad lök, cocktailtomater, parmesan.  
*Vi rekommenderar: Soave Classic, Veneto*

### Funghi – Bianco

169

Crème fraiche, mozzarella, skogschampinjoner, rostad potatis, rosmarin, krasse, parmesan.  
*Vi rekommenderar: Soave Classic, Toscana*

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

179

Crème fraiche, mozzarella, chèvre, skivat äpple, rostade valnötter, honung, rosmarin, rucola.  
*Vi rekommenderar: Gustav Riesling Trocken, Rheinhessen*

#### Accessori 29:-

Tryffelcrème  
Pesto

Vitlökscrème  
Chilicrème

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

## AI BAMBINI

För alla barn upp till 12 år.

### Spaghetti Bolognese

89

Spaghetti med vår egengjorda köttfärsås och parmesan på toppen.

### Pizza Prosciutto Cotto

89

Vår egen variant av pizza Vesuvio med ost och skinka.

### Pasta Carbonara *Alla Bambinis favorit!*

89

Krämig och god pastarätt med gräddsås och nystekt bacon.

### Pancake Speciale

84

Tre stycken pannkakor med grädde och sylt.

## DOLCI

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

### Pannacotta di Vaniglia

99

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

### Gelato e Sorbetto

99

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

### Profiteroles al Cioccolato

109

Läcker bakelse fylld med vaniljgrädde, toppas med choklad.

### Bigné al Tartufo

79

Smördegspalin täckt med tryffelchoklad.

### Tiramisù L'Amice

109

Savoiardkex, espresso Lavazza, amaretto, mascarponecrème.

### Pizza di Nutella

169

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

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

*På L'Amice serverar vi italiensk mat enligt den gamla skolan med italienska och svenska råvaror.*

*Grejen är att vi gör det på ett enkelt sätt. Menyn är full av svåra ord som antipasti, primi, secondi och dolci, men hos oss går det lika bra att strunta i allt vad tradition heter. Du kan blanda och beställa lite som du vill. Det är så vi vill att L'Amice ska kännas, som en salig röra av dåtid, nutid, högt, lågt och spektakulärt.*

*Med grym mat, skön atmosfär och härlig service som får en toscansk familjemiddag att blekna i jämförelse.*

*Idén är att du ska komma så nära Italien och Napoli som möjligt, utan att behöva resa dit.*