



APERTIVI / FÖRDRINKAR

PROSSECO N.V 99:-

AMARETTO SOUR, Disaronno, citron, angoustora, sockerlag 125:-

NEGRONI, Gin, Campari bitter, vermouth 125:-

BELLINI, Prosecco, persikapuré 109:-

APEROL SPRITZ, Aperol, Prosecco, soda, apelsin 109:-

MOJITO, Rom, Lime, Mynta, Sockerlag, Soda 119:-

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER

Insalata di gamberi 129:-

Grillade vilträkor med sallad på mango, avokado & grillat vedugnsbröd.

Carpaccio di manzo 139:-

Oxcarpaccio med rostade pinjenötter, hyvlad parmigiano reggiano, ruccola & tryffelolja.

Bruschetta al pomodoro 125:-

Ugnsrostat bondbröd med tomat, prosciutto di parma, buffel mozzarella, basilika, vitlök, olivolja.

Gamberi al sugo 129:-

Chili & vitlöksfrästa scampi med persilja, vitt vin & ugnsbakat bröd.

Burrata 119:-

Gräddfyllt mozzarella med pachinotomater, basilika, balsamico & ugnsrostat bröd.

Pane all algio 45:-

Ugnsrostat vitlöksbröd & parmesan

• AFFETTATI MISTI •

Charkblock med italienska delikatesser, buffel mozzarella, oliver, marinerade grönsaker.

Halv/Hel 139:- / 278:-

PRIMI PIATTI

PASTA



Pappardelle al filetto 189:-

Finhackad oxfilé, karljohansvamp, tryffelkräm, vitlök, grädde.

Rigate del contadino 179:-

Majskycklingfilé, marsalavin, vitlök, salvia, grädde & parmesan ost

Linguine alla vongole 185:-

Vongole musslor, vitlök, vittvin, peperoncini, olivolja, persilja & tomat.

Linguine ai frutti di mare 198:-

Havets läckerheter med havskräfta, gröna musslor, bläckfisk, vilträka, vitt vin, chili, vitlök, persilja & tomat.

Rigatoni con salsiccia 185:-

Salsiccia, lök, vitlök, tomat, grädde & parmesan ost

Tortelloni de la casa 179:-

Pasta knyten fyllda med ricotta, tryffel & karljohansvamp, tryffelsås, spenat & parmesanost.

SECONDI PIATTI



KÖTTRÄTTER

Agnello 245:-

Lammrostbiff stekt i örtsmör. Serveras med jordärtskockskräm

Granfilletto della Casa 269:-

Grillad tournedos (oxfilé) med cognac spetsad karljohansvampsås samt rostad pumpa.

FISKRÄTTER



Spedini di mare 279:-

Mixgrill på havets läckerheter, kammussla, havskräfta, bläckfisk, vildfångade jätteräkor & gösfilé.

Serveras med marinerade paprikafiléer, mild vitlökssås

Lucciopercacalabrese 249:-

Smörstekt gösfilé toppad med kalabreseröra gjord av tomat, oliver, kapris och citron

Varmrätter serveras med valfritt tillbehör

Potatisterrin, saffranrisotto alternativt Napoletana sallad med körsbärstomater

Allergier/frågor om våra ingredienser? Prata med personalen!



• PIZZA •

1. **Barnpizza 120:-**

Mozzarella, kokt skinka

2. **Margherita (veg) 135:-**

Mozzarella

3. **Vesuvio 145:-**

Mozzarella, kokt skinka

4. **Capricciosa 145:-**

Mozzarella, kokt skinka, färska champinjoner

5. **Al tonno 145:-**

Mozzarella, tonfisk, rödlök, oliver

6. **Napoletana 150:-**

Mozzarella, sardeller, kapris, oliver

7. **Prezzemolo 150:-**

Mozzarella, räkor, färsk vitlök, persilja

8. **Porcini (veg) 155:-**

Mozzarella, karljohansvamp, parmesan reggiano, körsbärstomater, färsk vitlök, persilja

9. **Formagi (veg) 155:-**

Mozzarella, parmesan reggiano, gorgonzola, Chevreost

10. **Arrabbiata 155:-**

Mozzarella, stark salami, rödlök körsbärstomater, chilipeppar

11. **Quattro stagioni 165:-**

Mozzarella, skinka, blåmusslor, räkor, champinjoner, kronärtskocka, oliver

12. **Genovese 165:-**

Mozzarella; parma, parmesan reggiano, pinjenötter, grön pesto

13. **Ortolana (veg) 165:-**

Mozzarella, grillad aubergine, grillad zucchini, grillad paprika, körsbärstomater oliver, färsk vitlök

14. **Cozze 165:-**

Mozzarella; blåmusslor, scampi, färsk vitlök, persilja

15. **Valtellina 165:-**

Mozzarella, bresaola, parmesan reggiano, pinjenötter, körsbärstomater

16. **Crotonese (veg) 165:-**

Mozzarella, chevreost, färsk spenat, pinjenötter, saltorkade tomat

17. **Spinaci 165:-**

Mozzarella, Italiensk stark salami, färsk spenat, gorgonzola, saltorkade tomat

18. **Salsiccia Nduja 165:-**

Mozzarella, salsiccia, nduja starkt, lök

19. **Con carne 169:-**

Mozzarella, oxfilé, grillad paprika, färsk champinjoner, rödlök, färsk vitlök

20. **Della Casa 169:-**

Mozzarella, parma, bresaola, stark salami, parmesan körsbärstomater, ruccola,