

A LA CARTE PICCOLO

ANTIPASTI

Focaccia *vegetariano* 75
focaccia, pesto alla Genovese, aioli och vegansk 'nduja
focaccia, pesto alla Genovese, aioli and vegan 'nduja
h, e, m, pk, se, x, so *

Olive *vegano* 49
en blandning av oliver från Sicilien och Apulien
mixed olives from Sicily and Puglia

Caprese di Olivia *vegetariano* 129
färska och marinerade körsbärstomater, mozzarella di
bufala, balsamico, basilikaolja, focaccia
fresh and marinated cherry tomatoes, mozzarella di bufala,
balsamico, basil oil, focaccia m, h, x

Antipasto all'Italiana 225
en bricka med våra italienska favoriter: Prosciutto di
Parma, mozzarella di bufala, tomat, stark salami,
Parmigiano Reggiano, kronärtskockor, gröna oliver,
pesto alla Genovese, focaccia h, m, pk, x, e
plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma,
mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano
Reggiano, artichokes, green olives, pesto alla Genovese,
focaccia h, m, e, pk, se, x

INSALATA

Insalata pollo e pancetta 185
marinerat kycklingbröst, krispig pancetta, Grana
Padano, saltorkade körsbärstomater, sojaböner, picklad
rödlök, honung- och senapsvinnägrett, focaccia
marinated chicken breast, crispy pancetta, Grana Padano,
sun dried cherry tomatoes, soy beans, pickled red onion,
honey and mustard vinaigrette, focaccia so, m, h, x, e, se

PRIMI PIATTI

Linguine all'arrabbiata e stracciatella *vegetariano* 199
linguine serverad med en stark tomatås kryddad
med chili, vitlök och örter, toppad med krämig
stracciatella *vegetariano*

linguine with spicy tomato sauce seasoned with garlic, chili,
onions and herbs, topped with creamy stracciatella h, m, e

Kan serveras utan stracciatella *vegano* 169
can be served without stracciatella h, e

Pollo ubriaco 215
mezzi rigatoni med krämig tomatås, kyckling, bacon
och peperoncino
mezzi rigatoni with creamy tomato sauce, chicken, bacon
and peperoncino h, m, e, x

Pasta di manzo 235
färsk tagliatelle med krämig paprika och gorgonzolasås,
nötytterfile och svamp
fresh tagliatelle with creamy bell pepper and gorgonzola
sauce, beef sirloin and mushrooms h, m, s, e

Linguine al profumo di mare 239
krämig scampipasta med linguine, citron,
squash och chili
creamy scampi pasta with linguine, lemon, squash
and chili h, m, sk, x, s, f, e

Glutenfri pasta *gluten free pasta* 15

PIZZA

Margherita *vegetariano* 159
San Marzano tomatås, mozzarella fior di latte,
Grana Padano, basilika
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
Grana Padano, basil h, e, m *


Alla diavola 185
tomatås, mozzarella fior di latte, stark salami,
Pecorino Romano, oregano
tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy salami,
Pecorino Romano, oregano h, m, se, x

Prosciutto di Parma 199
tomatås, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma,
pinjenötter, rucola, Grana Padano
tomato sauce, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma,
pine nuts, rocket, Grana Padano e, h, m, pk

4 formaggi *vegetariano** 175
mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, pecorino
romano och Grana Padano – toppad med valnötter och
tomatmarmelad med en liten sting
mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, Pecorino Romano,
and Grana Padano – topped with walnuts and tomato
marmalade with a little kick h, m, e, x, v *

Arlecchino 189
chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano,
marinerad kyckling, rucola, citron
chili paste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano,
marinated chicken, rocket, lemon h, m

Glutenfri pizza *gluten free pizza* 15

Mjölkfritt eller vegansk?
Vi kan anpassa ett urval av våra pizzor märkta med 
Some of our pizzas can be made dairy-free or vegan.

SECONDI

Risotto Milanese con scampi 295
krämig risotto med saffran, serveras med scampi
marinerad i vitlök, chili och olivolja
creamy saffron risotto, served with scampi marinated
in garlic, chili, and olive oil m, sk, s, x

Maiale all'arancia 299
långbakad apelsin- och balsamicoglaserad fläskkarré
med rotselleripuré, spenat och rosmarinstekt potatis
slow baked orange- and balsamic glazed pork neck with celery
root purée, spinach and rosemary roasted potatoes h, m, x

DOLCI

Tiramisù 109
savoiardikex doppade i espresso, mascarponekräm
med rom, toppad med kakao
ladyfingers soaked in espresso, mascarpone cream with rum,
topped with cocoa h, m, e

Panna cotta 109
klassisk grädd- och vaniljdessert med marinerade
björnbär och halloncoulis
classic cream and vanilla dessert with marinated blackberries
and raspberry coulis m

MENU SPECIALE

Per person (min 2 pers) 470



ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana

en bricka med våra italienska favoriter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, stark salami, Parmigiano Reggiano, kronärtskockor, gröna oliver, pesto alla Genovese, focaccia

plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano Reggiano, artichokes, green olives, pesto alla Genovese, focaccia h, m, e, pk, se, x

Ferrari Brut Organic 120 / 650

SECONDI

välj mellan choose between

Risotto Milanese con scampi

krämig risotto med saffran, serveras med scampi marinerad i vitlök, chili och olivolja

creamy saffron risotto, served with scampi marinated in garlic, chili, and olive oil m, sk, s, x

Bramito della Sala 155 / 750

Maiale all'arancia

långbakad apelsin- och balsamicoglaserad fläskkarré med rotselleripuré, spenat och rosmarinstekt potatis

slow baked orange- and balsamic glazed pork neck with celery root purée, spinach and rosemary roasted potatoes h, m, x

Ripasso Valpolicella Classico Superiore 150 / 725

DOLCE

Tiramisù

savoiardikex doppade i espresso, mascarponekräm med rom, toppad med kakao

ladyfingers soaked in espresso, mascarpone cream with rum, topped with cocoa h, m, e

Vin Santo 105

Caffè

b	korn <i>barley</i>	pi	pistagenötter <i>pistachio nuts</i>
bl	blötdjur <i>molluscs</i>	pk	pinjenötter <i>pine nuts</i>
c	sesam <i>sesame</i>	s	selleri <i>celery</i>
e	ägg <i>egg</i>	se	senap <i>mustard</i>
f	fisk <i>fish</i>	sk	skaldjur <i>crustaceans</i>
ha	hasselnötter <i>hazel nuts</i>	so	soja <i>soy beans</i>
h	vete <i>wheat</i>	v	valnötter <i>walnuts</i>
l	lupiner <i>lupin</i>	x	svaveldioxid och sulfiter <i>sulphurdioxide and sulphites</i>
m	mjölk <i>milk</i>		
ma	mandel <i>almonds</i>		

* innehåller ost med animaliskt löpe
contains cheese with animal enzymes

MENU OLIVIA

Sharing meny

Per person (min 4 pers) 425



ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana

en bricka med våra italienska favoriter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, stark salami, Parmigiano Reggiano, kronärtskockor, gröna oliver, pesto alla Genovese, focaccia

plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano Reggiano, artichokes, green olives, pesto alla Genovese, focaccia h, m, e, pk, se, x

PIZZA

Margherita Vegetariano

San Marzano tomatsås, mozzarella fior di latte, Grana Padano, basilika

San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, Grana Padano, basil h, e, m *

Alla diavola

tomatsås, mozzarella fior di latte, stark salami, Pecorino Romano, oregano

tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x

PASTA

Pollo ubriaco

mezzi rigatoni med krämig tomatsås, kyckling, bacon och peperoncino

mezzi rigatoni with creamy tomato sauce, chicken, bacon and peperoncino h, m, e, x

Linguine al profumo di mare

krämig scampipasta med linguine, citron, squash och chili

creamy scampi pasta with linguine, lemon, squash and chili h, m, sk, x, s, f, e

DOLCE

Panna cotta

klassisk grädd- och vaniljdessert med marinerade björnbär och hallonsås

classic cream and vanilla dessert with marinated blackberries and raspberry coulis m

Caffè

VI ÄR EN KONTANTLÖS RESTAURANG