



A LA CARTE PICCOLO

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana *Perfekt att dela!* 235

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, stark salami, Parmigiano Reggiano, kronärtskockor, gröna oliver, pesto alla Genovese, focaccia *Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano Reggiano, artichokes, green olives, pesto alla Genovese, focaccia* H, M, E, PK, X, SE

Caprese di Olivia 135

mozzarella di bufala, körsbärstomater, plommontomater, balsamico, basilikaolja, focaccia *mozzarella di bufala, cherry tomatoes, plum tomatoes, balsamico, basil oil, focaccia* M, H, X

Focaccia 79

nybakad focaccia, pesto alla Genovese, pesto rosso och aioli *freshly baked focaccia, pesto alla Genovese, pesto rosso, aioli* H, M, E, SE, PK, X

PRIMI PIATTI

Pasta pollo ubriaco 🍷 225

mezzi rigatoni med krämig tomatås, kyckling, bacon, peperoncino *mezzi rigatoni, rich and creamy tomato sauce with a hint of chili, chicken fillet, bacon* H, M, E

Pasta di manzo 259

färsk tagliatelle serverad i en fyllig, krämig sås med gorgonzola, oxfilé, svamp *fresh tagliatelle, rich and creamy sauce, beef tenderloin, mixed mushrooms* H, M, E, SO

Linguine al profumo di mare 255

linguine, krämig skaldjurssås, ASC-certifierade scamp, squash, citron, chili *linguine, creamy shellfish sauce, ASC-certified scampi, lemon, squash, chili* H, M, SK, X, S, F, E

Pasta carbonara 199

linguine med guanciale, äggula, Pecorino Romano, Grana Padano, Kampot-peppar *linguine in a creamy sauce of egg yolk, Pecorino Romano, and Grana Padano, crispy guanciale, and Kampot pepper* H, M, E

Linguine al pesto Genovese 195

linguine med pesto alla Genovese, Grana Padano och pinjenötter, toppad med krämig stracciatella *linguine with pesto alla Genovese, Grana Padano and pine nuts, topped with creamy stracciatella* H, PK, M, E

Glutenfri pasta *gluten-free pasta* +15

SECONDI *Serveras från kl. 16*

Risotto zucca e scampi 259

krämig risotto med saffran och pumpa, toppad med marinerade scampi *creamy saffron and pumpkin risotto, topped with marinated scampi* E, M, X, S, SK

Utan scampi *without scampi* 209

Maiale all'arancia 259

långbakad fläskkarré glaserad med apelsin och balsamico, krämig blomkålspuré, spenat och ugnsbakad potatis *slow-roasted pork neck glazed with orange and balsamic, creamy cauliflower purée, spinach, oven-roasted potatoes* M, X

MENÙ SPECIALE

3 rätter 485,- per person

Antipasto all'Italiana

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, stark salami, Parmigiano Reggiano, kronärtskockor, gröna oliver, pesto alla Genovese, focaccia *Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano Reggiano, artichokes, green olives, pesto alla Genovese, focaccia*

Välj huvudrätt / choose main course

Maiale all'arancia

långbakad fläskkarré glaserad med apelsin och balsamico, krämig blomkålspuré, spenat och ugnsbakad potatis *slow-roasted pork neck glazed with orange and balsamic, creamy cauliflower purée, spinach, oven-roasted potatoes*

Risotto zucca e scampi

krämig risotto med saffran och pumpa, toppad med marinerade scampi *creamy saffron and pumpkin risotto, topped with marinated scampi*

Panna cotta

klassisk grädd- och vaniljdessert med blåbärscoulis, marinerade björnbär och kolaflarn *classic cream and vanilla dessert, blueberry coulis, marinated blackberries, crispy caramel flake*

INSALATE

Insalata al pollo 189
blandad sallad med stekt kycklingfilé, krispig pancetta, farro, picklad rödlök, Parmigiano Reggiano, gorgonzola-krutonger, caesardressing och focaccia *mixed salad with chicken fillet, crispy pancetta, farro, pickled red onion, Parmigiano Reggiano, gorgonzola croutons, Caesar dressing and focaccia* H, B, M, E, SE, SO, F, X

PIZZA

Margherita 165
San Marzano-tomatsås, mozzarella, Grana Padano, basilika
San Marzano tomato sauce, mozzarella, Grana Padano, basil H, E, M

Diavola 🌶️ 195
tomatsås, mozzarella, stark salami, Pecorino Romano, oregano *tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Pecorino Romano, oregano* H, M, X, SE

Capricciosa 189
tomatsås, mozzarella, svamp, oregano, kokt skinka, marinerade kronärtskockor, oliver *tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oregano, ham, marinated artichokes, olives* H, M

Prosciutto di Parma 209
tomatsås, mozzarella, Prosciutto di Parma, pinjenötter, rucola, Grana Padano *tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, pine nuts, rocket, Grana Padano* E, H, M, PK

Quattro formaggi 179
mozzarella, gorgonzola piccante, Pecorino Romano, Grana Padano *mozzarella, gorgonzola piccante, Pecorino Romano, Grana Padano* H, M, E

Glutenfri pizza *gluten-free pizza* +15
Vegansk mozzarella *vegan mozzarella* +15

DOLCI

Panna cotta 110
klassisk grädd- och vaniljdessert med blåbärscoulis, marinerade björnbär och kolaflarn *classic cream and vanilla dessert, blueberry coulis, marinated blackberries, crispy caramel flake* M, H

Tiramisù 110
savoiardikex doppade i espresso, mascarponekräm, rom, bitar av mörk choklad, kakao *ladyfingers soaked in espresso, mascarpone cream, rum, pieces of dark chocolate, and cocoa* H, M, E

MENÙ OLIVIA

425,- per person

Antipasto all'Italiana

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, stark salami, Parmigiano Reggiano, kronärtskockor, gröna oliver, pesto alla Genovese, focaccia
Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano Reggiano, artichokes, green olives, pesto alla Genovese, focaccia

PIZZA & PASTA SHARING

Margherita

San Marzano-tomatsås, mozzarella, Grana Padano, basilika
San Marzano tomato sauce, mozzarella, Grana Padano, basil

Diavola

 🌶️

tomatsås, mozzarella, stark salami, Pecorino Romano, oregano
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Pecorino Romano, oregano

Pasta pollo ubriaco

 🌶️

mezzi rigatoni med krämig tomat, kyckling, bacon, peperoncino
mezzi rigatoni, rich and creamy tomato sauce with a hint of chili, chicken fillet, bacon

Linguine al profumo di mare

linguine, krämig skaldjurssås, ASC-certifierade scamp, squash, citron, chili
linguine, creamy shellfish sauce, ASC-certified scampi, lemon, squash, chili

Tiramisù

savoiardikex doppade i espresso, mascarponekräm, rom, bitar av mörk choklad, kakao
ladyfingers soaked in espresso, mascarpone cream, rum, pieces of dark chocolate, and cocoa