

Spumante
Bubblor

PROSECCO DOC BRUT

Glera – Treviso

85 / 400

CONTRATTO METODO CLASSICO

MILLESIMATO EXTRA BRUT 2011

75% Chardonnay, 10% Pinot bianco, 15% Pinot nero

La Spinetta – Piemonte

150 / 660

LAMBRUSCO 2012

Vino frizzante – Emilia Romagna

480

ANNA MARIA CLEMENTI 2005

Ca'del Bosco - Lombardia

1290

GIULIO FERRARI RISERVA DEL

FONDATARE 2004

Chardonnay - Trento

2100

ROEDERER CRISTAL

60% Pinot Noir och 40% Chardonnay

Champagne - France

3700

Analcolica
Utan alkohol

SAN PELLEGRINO	50 cl	45
LEMONADE	33 cl	38
ARANCIATA ROSSA	33 cl	38
COCA COLA	33 cl	35
COLA ZERO	33 cl	35
ALKOHOLFRI ÖL	33 cl	45
BUNDABERGER GINGER BEER	37,5cl	75

Del Bar
Från baren

KIR ROYAL 115

Prosecco och Creme de cassis

AMARETTO SOUR 125

Amaretto, citron, sockerlag och Sambuca

NEGRONI 120

Gin, Campari och Vermouth

DRY MARTINI 135

Gin, Oliv, Vermouth och citronzest

Peroni Infusions
Öl drinkar

PERONI LIMONI 120

Limoncello, Peroni, citronnjuice, sockerlag och mynta

PERONI NEGRONI 135

Campari, Peroni, röd Vermouth och apelsinjuice

PERONI SPRITZ 135

Prosecco, Peroni, Aperol och grapejuice

Una Birretta
Öl

PERONI A LA SPINA 40 cl 75

En iskall Peroni på fat *lager

PERONI GRAN RISERVA 33 cl 80

Doppio malto

ÄNGÖL *EKOLOGISK 33 cl 90

APA (amerikansk pale ale)

GALIPETTE *BIO CIDER 33 cl 85

Cider

Aperitivo

Något mindre att börja med innan maten

LE OLIVE CERIGNOLE

Apelsinmarinerade cerignola oliver från Campania
65

POLPO e'NDUJA CALABRESE

Sous-vide bläckfiskarm med den bredbara salamin
från Calabria 'Nduja
110

ARANCINI

Friterade carnarolirisbollar fylld med
buffelmozzarella, n'duja och friarielli
110

Antipasti

Förrätter

BURRATINA

Burratina salt, peppar, olio di oliva
och vårt urval av tomater
148

CINTA SENESE SUL TAGLIERE

Ett urval av charkuterier från den frigående toskanska
gristasen Cinta Senese med tillbehör
210

BATTUTA

Råbiff på mjölkko från norra Italien
med vit tryffelvellouté
189

FRITTO MISTO DI MARE

Friterade calamari från Patagonia och sardeller.
Serveras med picklad lök, grönkålscrisp och majonäs
149

FORMAGGIO MISTO SUL PANE CARASAU

Pecorino från Gallura på Sardinien
och Barolo-ost från Piemonte
139

Allergier? Fråga personalen

La pizza -gourmet

Gourmetpizzor

PIZZAIOLO SIMONE PIZZUTO

MARGHERITA

Fior di latte, San Marzano tomater och basilika
138

LA PIZZA VINCITRICE

Stockholms bästa pizza 2017
Parmigiano, sparris, 'Nduja, Datterinitomater, Burrata,
färska fikon och Balsamico
190

SIMONES FAVORIT

Fior di latte, Scamorza affumicata,
Karl-Johansvamp och salsiccia
168

GORGONZOLA

Fior di latte, gorgonzola, valnötter,
honung och tryffelsalami
168

TARTUFO

Västerbottenost, svamp och tryffel
(finns endast om bra tryffel finns på marknad)
245

SALUMI MISTI

Parmigiano, charkuterier av Cinta Senese
och tryffelmajonäs
195

Primi piatti

Pasta

LO SCOGLIO CON BOTTARGA

Färsk linguine med skaldjur och riven multenrom
235

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE

Gnocchetti sardi med ragu' på
salsiccia, fänkål, saffran och tomater
215

RAVIOLI DEL BOSCO

Karl-johan och ricottafyllda ravioli med brynt smör
och vino bianco
198

SEDANINI AL TARTUFO

Sedanini med gödkalv i svart tryffelsås
205

Secondi

Kötträtter

SCORTICHINO

Tunna skivor oxfilé av Frisona stekt i olivolja och balsamico. Serveras på en bädd av parmigiano och vild rucola
279

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Vitvinsbräserverad kalvlägg med saffransrisotto och gremolata
295

Cantarni

Tillbehör

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Parmesangratinerad aubergine med tomatsås, basilika och mozzarella
85

POMODORI

Datterinitomater, rödlök och basilika
55

PATATINE FRITTE

Pommes
48

PATATE ARROSTITE

Ugnstekt potatis med färska örter och vitlök
48

Dolci

Något sött efter maten

AFFOGATO

Hemgjord glass toppad med espresso
90

TIRAMI SÚ

En Italiensk klassiker helt enkelt
98

TORTINO AL CIOCCOLATO

Chokladfondant med varm skogsbärskompott
110

DIGESTIVO

Grappa – Choklad och hasselnötstryffel - Espresso
149

LA MADRINA SORBETTO

Citronsorbet precis som gudmor vill ha den – med några droppar Limoncello och toppad med prosecco
110

Pizza dolce

Dessertpizza

NUTELLA GRANDE

Dessertpizza med nutella, rostade kokosflingor och gallianofamberad ananas. För 2 personer.
150

Formaggi

Ostar

PECORINO SARDO

Pecorino från Gallura på Sardinien *färmjolk
85

UBRIACO AL BAROLO

Barolo ost från Piemonte *Komjolk
85

Söta viner

Söta viner till dessert och ost

BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA

Donnafugata - Sicilia
138 gl

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Veneto
130 gl / 770 fl

MOSCATO D'ASTI

La Spinetta - Piemonte
315 fl 37,5cl

Espresso

ESPRESSO	30	DOPPIO	38
CAPPUCCINO / CAFFÉ LATTE			38
MACCHIATO 30		DOPPIO	38
THÉ THEODOR			65
CHOKLAD&HASSELNÖTSTRYFFEL			35
IRISH COFFEE			135
Americano – Tullamore dew - Farinsocker			
ESPRESSO MARTINI			140
Kahlua – Espresso - Vodka			

