

PER INIZIARE

Att börja med

MOUSSERANDE VIN 98/450

CONTRATTO BRUT 150/680

80% Pinot Nero & 20% Chardonnay
Canelli – Piemonte

PERONI 40.CL 75

Ljus lager

AIGUA DE MORITZ 0,0% 45

Alkoholfri öl – ljus öl

SAN PELLEGRINO 50.CL 45

Mineralvatten

ROSSI A CALICE

RÖDA PÅ GLAS

PAOLO SCAVINO VINO ROSSO 119/520

Nebbiolo, Barbera, Dolcetto & Merlot - Piemonte

CHIANTI CLASSICO RISERVA 138/615

90% Sangiovese & 10% lokala druvor
Machiavelli - Toscana

CA'DI PIAN BARBERA D'ASTI 158/715

100% Barbera d'asti – La Spinetta, Piemonte

LANGHE NEBBIOLO DOC 168/765

100% Nebbiolo – La Spinetta – Piemonte

BAROLO DOCG 185/850

100% Nebbiolo – Fontanafredda - Piemonte

SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER DOC

100% Pinot Nero – Gottardi – Alto Adige 200/925

BIANCHI A CALICE

VITA PÅ GLAS

GINI SOAVE CLASSICO

119/520

100% Garganega – Gini – Veneto

MARIN LANGHE BIANCO DOC

127/560

Riesling & Nascetta – Fontanafredda
Piemonte

PINOT GRIGIO

140/625

100% Pinot grigio

Villa Minelli - Veneto

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER

LE OLIVE CERIGNOLE 65

Marinerade gröna oliver "cerignola"

PATATINE 55

Chips med tryffeldipp

BURRATINA 129

Krämig mozzarella med tomater

CALAMARI FRITTI 149

Friterad bläckfisk med vitlöksmajonäs

ARANCINI AI FUNGHI 115

Friterade svamp och tryffeldoftande risbollar av carnaroli.

Serveras med creme på piemontesiska ostar

GAMBERI AL PEPERONCINO 129

Ugnsstekta chilimarinerade rödräkor med vino bianco

UBRIACO AL BAROLO 95

Lagrad ost på komjölk som lagras på rester från Baroloviner
(vindruvor)

PECORINO SARDO 85

Färost från Sardinien

TAGLIERE DELLA CASA 285

Vårt urval av charkuterier med råbiff i parmesankorg samt
marinerade grönsaker och cerignolaoliver

I PRIMI

PASTA

LINGUINE DI MARE 245

Hemgjord linguine med rödräkor, blåmusslor, bläckfisk,
soltorkad multenrom, persilja och vino bianco

TAGLIETELLE CON SALSICCIA 230

Handgjord tagliatelle från Marche med salsiccia och
peperoncino i en krämig broccoli och romanoscosås

PACCHERI AL POMODORO 210

Durumvete pasta från Gragnano med San Marzanotomater och
krämig mozzarella

SEDANINI CON VITELLO 245

Färsk pasta med kalv och svamp i krämig tryffelsås

(Allergier? Fråga oss så löser vi det)

LA PIZZA GOURMÉ

PIZZOR – COTTURA 400GRADI

MARGHERITA 155
Mozzarella, basilika, san marzano & parmigiano

LA PIZZA VINCITRICE 200
*Parmigiano, sparris, 'nduja, tomat, färska fikon, balsamico och buffelmozzarella *signaturpizzan**

TARTUFO 280
Svamp, parmigiano, tapiokafriterad lök & riven hösttryffel

SANTA RITA 210
Parmigiano, kantareller, lufttorkad griskind, pumpacreme & grönkål

BAROLOPIZZA 210
Mozzarella, tryffelsalami, ubriaco al barolo, honung och gorgonzola

DELIZIA SVEDESE 280
Sveciaost, smetana, dill, löjrom, citron och finhackad rödlök

RICOTTA AFFUMICATA 185
Tomater, parmigiano, mozzarella, spenat, ricottaost, rödlök och ostronskivling

SCAMORZA & SALSICCIA 185
Mozzarella, salsiccia, rökt scamorzaost & karl johansvamp

SECONDI DI CARNE

KÖTT

SCORTICHINO 289
Tunna skivor oxfile stekta i olivolja och balsamico. Serveras på bädd av rucola & parmigiano

COSTOLETTE D'AGNELLO 320
Rosastekta lammracks med örter och primörer. Serveras med rödvinssås smaksatt med fikon

BISTECCA 485
Ca 300g välhängd biff med rostad blomkålscreme och rödvinssås på nebbiolovin. Serveras med pommes och riven piemontesisk hösttryffel

NATALE – JULEN på La Madrina

Från 26/11 – 22/12 dukar vi upp vårt Italienska julbord i köket .

För mer info om julbordet maila oss eller ring

Julbordet kommer serveras måndag – lördag

CONTORNI

TILLBEHÖR

MELANZANE PARMIGIANA 95
Parmesan & ägggratinerad aubergine i tomatsås med mozzarella

INSALATA MISTA 65
Mixsallad med tomat och oliver

PATATE 48
Ugnstekta potatis med örter och vitlök ELLER Pommes ?

FUNGHI TRIFOLATI 65
Vitlöksfrästa champinjoner med vino bianco och persilja