

SNACKS

CERIGNOLAOLIVER	65
CASHEWNÖTTER ”parmesan”	60
CHIPS MED TRYFFELMAJONÄS	55

ANTIPASTI - STARTERS

TAGLIERE DELLA CASA	235
Vårt urval av charkuterier med tillbehör	
BRUSCHETTA CAPRESE	135
Smörstekt lantbrödskiva med pacchiotomater och krämig burratina	
CALAMARI FRITTI	149
Friterade calamares med vitlöksmajonäs	
CARPACCIO DI MANZO	159
Oxfilecarpaccio med parmesancreme och pinjenötter	
ASPARAGI BIANCHI	165
Vit sparris med hollandaise, rödlök och parmesanchips	
MINI PIZZA ”DELIZIA SVEDESE”	180
Sveciaost, smetana, dill, löjrom&rödlök	
FORMAGGI MISTI	125
Blandade italienska ostar	

PROPOSTA DELLA CUCINA

Köket rekommenderar att ta några antipasti tillsammans med 1-2 pizzor som förrätt, beroende på hur många ni är. Pizzorna kommer sliceade och klara.

PIZZA

MARGHERITA	155
Tomatsås, fior di latte&parmigiano	
SALAME PICCANTE	185
Tomatsås, fior di latte, parmigiano, rödlök, ’nduja & stark salame	
LA PIZZA VINCITRICE	200
Parmigiano, sparris, ’nduja, tomater, fikon, balsamico&burratina. # signaturpizzan #	
TARTUFO	280
Svamp, västerbottenost, parmigiano&tryffel	
DELIZIA SVEDESE	280
Sveciaost, smetana, dill, löjrom&rödlök	
JUDGMENT DAY	275
Parmigiano, tryffelveloute, bresaola, sparris, ruccola,friterad baroloost & guld # Vinnare 2019 #	
MADE IN HEAVEN	200
Potatis, zucchini, sparriskräm, paprikatapenad, soltorkadetomater & grönkål	
MACCHIA MEDITERANIA	185
Zucchini, scampetti, pomodori, burrata & citroncest	
BAROLOPIZZA	210
Mozzarella, tryffelsalami, baroloost (komjolk), honung & gorgonzola	
SALUMI MISTI	220
Parmigiano, charkuterier & tryffelmajonäs	

Vi har inte Glutenfria pizzor men däremot glutenfri pasta.

Simone Pizzuto, vår pizzaiolo, har vunnit SM i klassen gourmetpizza inte mindre än två gånger. 2017 med Vincitrice och 2019 med Judgment day.

Buon Appetito!

(allergier? Fråga oss så löser vi det mesta)

PASTA & RISOTTO

LINGUINE DI MARE 245

Färsk pasta med rödräka, blåmusslor, bläckfisk, bottarga, persilja & vino bianco

RAGÚ CAMPIDANESE 230

Saffransdoftande salsicciaragú med tomater och riven pecorino

PASTA FRESCA AL TARTUFO 245

Färsk pasta med kalv och svamp i krämig tryffelsås

GNOCCHI DI PATATE CON VERDURE 230

Potatisgnocchi med blandade primörer och brynt smör.

SECONDI DI CARNE

SCORTICHINO 298

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

BISTECCA AROMATIZZATA AL BAROLO 345

Ryggbiff med rostad nyotatis, sommarprimörer och barolosmör.

CONTORNI

BROCCOLI ALL'AGLIO 60

Vitlöksfräst broccoli med parmigiano

INSALATA MISTA 60

Mixsallad

POMODORI 60

Tomatsallad

PATATE AL FORNO 60

Ugnstekt potatis med vitlök

DOLCI

AFFOGATO AL CAFFÉ 85

Hemgjord glass med italiensk likör och espresso

TIRAMI SÚ 85

Italiensk klassiker med pavesini, espresso, Mascarponecreme & amaretti

TORTINO AL CIOCCOLATO 120

Chokladfondant med en kula glass

SORBETTO AL LIMONE 45

Citronsorbet

FORMAGGI MISTI 125

Kvällens urval av ostar med tillbehör

NUTELLAPIZZA 90

Dessertpizza med ananas, nutella&kokosflingor

T.E.G 130

Chokladpralin, espresso & husets grappa