

## SNACKS

<b>CERIGNOLAOLIVER</b>	<b>65</b>
<b>CASHEWNÖTTER ”parmesan”</b>	<b>60</b>
<b>CHIPS MED TRYFFELMAJONÄS</b>	<b>55</b>

## ANTIPASTI - STARTERS

<b>TAGLIERE DELLA CASA</b>	<b>235</b>
Vårt urval av charkuterier med tillbehör	
<b>INSALATA CAPRESE</b>	<b>135</b>
Ugnsrostade Pacchiotomater och krämig burratina och tomatmarmelad	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	<b>150</b>
Friterade calamares med vitlöksmajonäs	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	<b>165</b>
Carpaccio med parmesancreme, rucicola, picklade champinjoner och pinjenötter	
<b>GAMBERI ALL'AGLIO</b>	<b>155</b>
Vitlöksfrästa rödräkor med vitt vin, persilja chili, och smör	
<b>MINI PIZZA ”DELIZIA SVEDESE”</b>	<b>180</b>
Sveciaost, smetana, dill, löjrom&rödlök	
<b>FORMAGGI MISTI</b>	<b>145</b>
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.

( allergier? Fråga oss så löser vi det mesta )

## PIZZA

<b>MARGHERITA</b>	<b>155</b>
Tomatsås, fior di latte&parmigiano	
<b>SALAME PICCANTE</b>	<b>185</b>
Tomatsås, fior di latte, parmigiano, rödlök, ’nduja & stark salame	
<b>LA PIZZA VINCITRICE</b>	<b>200</b>
Parmigiano, sparris, ’nduja, tomater, fikon, balsamico & burratina. #Signaturpizzan	
<b>TARTUFO</b>	<b>280</b>
Svamp, västerbottenost, parmigiano & tryffel	
<b>DELIZIA SVEDESE</b>	<b>280</b>
Sveciaost, smetana, dill, löjrom & rödlök	
<b>JUDGMENT DAY</b>	<b>275</b>
Parmigiano, tryffelveloute, bresaola, sparris, rucicola,friterad baroloost & guld #Vinnare2019	
<b>MADE IN HEAVEN</b>	<b>200</b>
Potatis, zucchini, sparriskräm, paprikatopenad, soltorkadetomater & grönkål	
<b>MACCHIA MEDITERANIA</b>	<b>185</b>
Zucchini, scampetti, pomodori, burrata & citroncest	
<b>BAROLOPIZZA</b>	<b>210</b>
Mozzarella, tryffelsalami, baroloost (komjolk), honung & gorgonzola	
<b>SALUMI MISTI</b>	<b>220</b>
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!**

## PASTA

<b>LINGUINE DI MARE</b>	<b>245</b>
Färsk pasta med rödräka, blåmusslor, bläckfisk, bottarga, persilja & vino bianco	
<b>RAGÚ CAMPIDANESE</b>	<b>230</b>
Saffransdoftande salsicciaragú med tomater och riven pecorino	
<b>PASTA FRESCA AL TARTUFO</b>	<b>245</b>
Färsk pasta med kalv och svamp i krämig tryffelsås	
<b>RISOTTO CON FEGATO D'ANATRA</b>	<b>295</b>
Rödvinrisotto med halstrad anklever och rostad rosékål.	

## SECONDI

<b>SCORTICHINO</b>	<b>298</b>
Tunna skivor oxfile stekta i olivolja och balsamico. Serveras på bädd av rucola&parmigiano	
<b>GUANCIALE DI MANZO</b>	<b>245</b>
Rödvinbräserverad oxkind med tryfferad potatispuré, rödvinssås, picklade gulbetor och minimorötter.	

## CONTORNI

<b>INSALATA MISTA</b>	<b>60</b>
Mixsallad	
<b>POMODORI</b>	<b>60</b>
Tomatsallad	
<b>PATATE FRITTE</b>	<b>60</b>
Friterad färskpotatis	
<b>PUREA AL TARTUFO</b>	<b>60</b>
Tryfferad potatispuré	

## DOLCI

<b>AFFOGATO AL CAFFÉ</b>	<b>85</b>
Hemgjord glass med italiensk likör och espresso	
<b>TIRAMI SÚ</b>	<b>85</b>
Italiensk klassiker med pavesini, espresso, Mascarponecreme & amaretti	
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO</b>	<b>120</b>
Chokladfondant med en kula glass	
<b>SORBETTO AL LIMONE</b>	<b>60</b>
Citronsorbet	
<b>FORMAGGI MISTI</b>	<b>145</b>
Kvällens urval av ostar med tillbehör	
<b>PIZZETTE NUTELLA</b>	<b>90</b>
Små dessertpizzor med Nutella & kokosflingor	
<b>T.E.G</b>	<b>130</b>
Chokladtryffel, espresso & husets grappa	