

BENVENUTO!
VI ÄR ETT GÄNG MATNÖJDAR SOM LAGAR
MAT MED SCHYSSTA RÅVAROR Å KÄRLEK
MENYN BYTS GANSKA OFTA Å DENNA GÄNG
HAR VI INPIPERATS AV SOLIGA SICILIEN

-ANTIPASTI-

ett glas ekologisk cava för
82 Pix tycker vi man ska
dricka till!

SÖDERS PLOCKBRÄDA 185:-

italienarnas antipasti på vårt vis med svenska råvaror, säklart lite god ost, kanske chark
surdegsbröd & grönsaker med kärlek
passar finemang att dela på två

CALAMARES PÅ VÅRT VIS 85:-

friterade bläckfiskringar med kalamataoliver, chili, vitlök, grillad citron & parmesanaioli

MOZZARELLA & POMODORO 75:-

balsamicogrillade körsbärstomater, krämig eko mozzarella, surdegskrutonger, brynt smör & basilika

KRISPIPA LANTCHIPS 45:-

serveras med parmesanaioli

STORA GRÖNA OLIVER 35:-

marinerade i salvia & citron

CHILIROSTADE MANDLAR 40:-

-VARMRÄTTER-

Önskar du glutenfri
pasta? Hojta!

POLLO PICCATA 195:-

parmesanpanerad svensk kycklingfile' med casarecce pasta i en krämig säs med vitt vin, citrus,
grädde & salvia toppas med kapris & parmesan går att få vegansk med
aubergine 175:-

RÖDSPÄTTA 220:-

fylld med en len pumpa & färskostkräm serveras med en mustig apelsin & vitvins-sky,
bovetebakad spetskål & syrlig fänkål

GNOCCHI FORESTA 185:-

smörstekt gnocchi med krav-märkt ostronskivling från Harplinge, vittvin, vitlök & örter
toppas med ruccola & pistage pecorino går att få vegansk

SICILIANSK FISKGRYTA 210:-

med lax, blåmusslor & saffran
höstens rotfrukter, tomat, vitlök, vitt vin & persilja
toppas med parmesanaioli & grillad citrus + surdegsbröd från Krantz

-PIZZA-

FÄRS FRÅN
ULVEREDS HJORTHÄGN

PIZZA ROSSO MED
HEMKOKT
TOMATSÅS & MOZZARELLA

LADY & LUFSEN 155:-

italienska dovhjortsköttbullar och körsbärstomat toppas
med parmesan-snö & persilja

TAKE AWAY PIZZA 130:-
GLUTENFRI BOTTEN +15:-

MAGGIO 145:-

ekologisk färsk mozzarella, basilika,
svartpeppar & olivolja går att få vegansk

K-LO 150:-

CHILI ODLAD
PÅ WAPNÖ bakad spetskål, kalamata oliver, vitlök,
chillirostad mandel & parmesan går att få vegansk

FENNEL 155:-

fänkälssalami & tunt skivad gullök toppas med syrlig fänkälssallad &
apelsin-lökchutney går att få vegansk

VILGOT 165:-

lax, citron, kapolis & pistage pecorino

PIZZA BIANCO
MED CREME FRAICHE
& MOZZARELLA

-BAMBINI-

SAUTERNES.....75:-
ett underbart sött vin, med en frisk smak av tropisk
frukt och honung passar perfekt till

EN LITEN PIZZA MED OST & SKINKA 70:-
PASTA MED KYCKLING & KRÄMIG SÅS 75:-

-DOLCE-

SMÖRSTÉKT PISTAGEKAKA 75:-
marinerade citrusfrukter i kardemumma & en skvätt härgjord limoncello
serveras med krämig mascarpone

IL GELATO CON BRIOCHE 65:-
ljummen brioche med stracciatella gelato & chokladsås
passar super med

MARSIPANPRALIN 38:-
fyllda med nougat & doppad i mörk choklad toppas med
chillirostade mandlar

MR GELATO 40:-
italiensk hantverksglass från
Gullbrandstorp, fråga oss vilka
smaker som finns ikväll

PINAUT DES CHARENTES.....75:-
- druvmust+cognac=sant
denna dryck som blev till genom ett misstag är
vårt favvo dessertvin
lagom sött med liite riv

-DESSERT DRYCK-

ESPRESSO MARTINI.....115:-
espresso, kaluha & vodka (skakas med is)

SÖDERS LIMONCELLO 20 kr/cl
vi har gjort vår egna limoncello, massa eko citron & kärlek

AFFOGATO AL CAFFE CON BAILLEYS.....110:-
en kula stracciatella gelato som toppas med en dubbel espresso & 4 cl baileys

VERMOUTH FRÅN SPRITERIET15 kr/cl
underbar & lagom bitter, gjord på svenska solaris druvan,
kryddad med honung, äpple & malort

CAFFE AMARETTO.....110:-
4 cl amaretto, bryggkaffe & vispad grädde

GRAPPA DI AMARONE.....30 kr/cl
gjord på amarone resterna, ektatslagrad tropisk & kryddig

CAFFE CORETTO.....60:-
2 cl fattoria grappa, en dubbel espresso & lite räsöcker

FATTORIA DI CAVALCASELL.....20 kr/cl
en klassisk grappa, rund smak & lite druvstoma