

BENVENUTO!
VI ÄR ETT GÄNG MATNÖRDAR SOM LAGAR
MAT MED SÄKSTÄ RÄVAROR Å KÄRLEK
MENYN BYTS GANSKA OFTA Å DENNA GÅNG
HAR VI INPIPERATS AV SOLIGA SICILIEN

-ANTIPASTI-

SÖDERS PLOCKBRÄDA 185:-

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

ett glas ekologisk cava för
8x Pix tycker vi man ska
dricka till!



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-

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:-

LAX 205:-

bakad med ett krispigt saffranställe serveras med smörstekt grönkål, vtvinsäs med massa citrus
& kokt smättepotatis

GNOCCHI FORESTA 185:-

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

SÖDERS BLÄMUSSLOR 185:-

med vitt vin, vitlök & grädde, toppas med krispigt julskinkeströssel (går att få utan säklart),
örter & grillad citrus + surdegsbröd från Krantz

Önskar du glutenfri
pasta? Hojta!

-PIZZA-

FÄRS FRÅN
ULVEREDS HJORTHÄGN

PIZZA ROSSO MED
HEMKOKT
TOMATSÅS & MOZZARELLA

LADY & LUFSEN 155:-

italienska dovhjortsköttbullar och körsbärstomat toppas
med parmesan & persilja

MAGGIO 145:-

ekologisk färsk mozzarella, basilika, svartpeppar & olivolja

RED HOT 150:-

fänkålssalami, tunt skivad gullök & röd chili

TAKE AWAY PIZZA 130:-

GLUTENFRI BOTTEN +15:-

går att få vegansk

JULO 155:-

Julskinka från Eldsberga & krispig grönkål toppas med senapskräm & picklad rödlök
går att få vegansk

K-LO 150:-

bakad spetskål, kalamata oliver, vitlök,
chilirostad mandel & parmesan går att få vegansk

VILGOT 165:-

lax, citron, kaporis & pistage pecorino

PIZZA BIANCO
MED CREME FRAICHE
& MOZZARELLA

-BAMBINI-

RECIOTO DE SOAVE 75:-

ett underbart sött vin från Italien, 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-

BROWNIE 75:-

med mascarpone-swirl & after eight serveras med vispad grädde

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
chilirostade mandlar

MR GELATO 40:-

italiensk hantverksglass från
Gullbrandstorp, fråga oss vilka
smaker som finns ikväll

-DESSERT DRYCK-

ESPRESSO MARTINI 115:-

espresso, kaluha & vodka (skakas med is)

AFFOGATO AL CAFFE CON BAILEYS 110:-

en kula stracciatella gelato som toppas med en dubbel espresso & 4 cl baileys

CAFFE AMARETTO 110:-

4 cl amaretto, bryggkaffe & vispad grädde

CAFFE CORETTO 60:-

2 cl fattoria grappa, en dubbel espresso & lite råsocker

SÖDERS LIMONCELLO 20 kr/cl

vi har gjort vår egna limoncello, masssa eko citron & kärlek

VERMOUTH FRÅN SPRITERIET 15 kr/cl

underbar & lagom bitter, gjord på svenska solaris druvan,
kryddad med honung, äpple & malört

GRAPPA DI AMARONE 30 kr/cl

gjord på amarone resterna, ekfatslagrad tropisk & kryddig

FATTORIA DI CAVALCASELL 20 kr/cl

en klassisk grappa, rund smak & lite drusötma