



Benvenuti!

Välkomna!



Antipasti – Förrätter

- Liten skål oliver** **25:-**
- Bruschetta all'aglio** **48:-**
två skivor vitlöksbröd, olivolja hackad persilja, gourmetsalt
- Bruschetta quattro formaggi** **58:-**
en skiva vitlöksbröd med chèvre, gorgonzola, mozzarella och parmesan gratinerad i vedugnen, toppad med rucola, olivolja
- Bruschetta al pomodoro** **55:-**
en skiva vitlöksbröd med färska hackade tomater, vitlök och basilika toppad med rucola, olivolja
- Insalata mista** **78:-**
blandad sallad med bladsallad, tomater, oliver, rödlök, inlagd kronärtskocka, saltorkade tomater och balsamicokräm med fikonsmak och hyvlad Parmesan, serveras med ett vitlöksbröd
- Antipasto della casa** **140:-**
salami piccante Spianata från Kalabrien, Prosciutto crudo (lufttorkad skinka), Bresaola (lufttorkat oxkött), hyvlad Parmesan, oliver, inlagda kronärtskockor, saltorkade tomater och ett vitlöksbröd



Pasta

Parmesanen vi använder är lagrad 24 månader och importeras direkt från Italien av **Kullagourmet i Mjöhult**
Glutenfri pasta går att få, men beställ gärna i förväg.

Pasta ortolana **150:-**

Pasta med kastanjechampinjoner stekta med rödlök, grillad paprika, oliver, kronärtskocka, soltorkade tomater, tomatsås och Parmesan

Pasta frutti di mare, con panna **165:-**

Spaghetti med musslor, vongole, ishavsräkor, vitlök, vitt vin, grädde och hackad bladpersilja, dekorerad med torkade chilitrådar

Rigatoni al prosciutto crudo **165:-**

Pasta med prosciutto (lufttorkad skinka), soltorkade tomater, sockerärter, grädde och Parmesan

Pasta Tartufata **165:-**

Pasta med svensk kyckling, friarielli (majrova blad), grillad paprika, tryffelsås och Parmesan

För Barn upp till 12 år:

Barnportion pasta med kokt skinka i gräddsås **98:-**

eller valfri pizza i barnstorlek

inkl dryck (gäller ej Italiensk läsk)



Pizze dal forno a legna – Pizzor från vedeldad stenugn

Vår ugn är en klassisk vedeldad Italiensk pizzaugn. Eftersom elden tar mycket plats kan vi bara få in 5-6 pizzor åt gången. Man känner igen en äkta vedugnsbakad pizza på den lite brända kanten och den fantastiska doften. Hoppas ni har tålamod och förståelse för eventuella väntetider och att ni uppskattar resultatet.

**Obs! Vår mozzarella är pastoriserad och peston innehåller pinjenötter
(Glutenfri pizza +20:- går att få, men måste beställas senast dagen innan)**

Vegetariska pizzor:

Tricolore – pizza i de Italienska färgerna (grön, vit, röd): pesto, chèvre (bianco) **95:-**
med flytande honung, tomatsås, mozzarella, rucola

Verdure – tomatsås, mozzarella, kastanjechampinjoner, grillad paprika, **135:-**
grön sparris, saltorkade tomater, inlagd kronärtskocka, oliver, rucola

Alla Mira – tomatsås, mozzarella, chèvre, valnötter, fikonmarmelad, rucola **135:-**

Pizzor med kött och skaldjur:

Vesuvio – tomatsås, mozzarella, italiensk kokt skinka	110:-
Capricciosa – tomatsås, mozzarella, italiensk kokt skinka, kastanjechampinjoner	120:-
Pescatora – tomatsås, mozzarella, ishavsräkor, musslor, vongole, citronolja, färska cocktailtomater, persilja	145:-
Mare e monti – tomatsås, mozzarella, halva pizzan med ishavsräkor, blåmusslor, vongole, persilja, citron och halva med Prosciutto crudo, kastanjechampinjoner, pesto, rucola	145:-
Oscarsgården – tomatsås, mozzarella, italiensk kokt skinka, oliver, marinerad kronärtskocka, saltorkade tomater, rucola	145:-
Polpette – tomatsås, mozzarella, Oscarsgårdens italienska oxköttbullar kryddade med rivet citronskal och vitlök, oliver, skivade färska tomater, grovriven parmesan, rucola	145:-
Calabrese – tomatsås, mozzarella, stark salami Spianata från Kalabrien, picklad rödlök, grillad paprika, oliver, rucola	145:-
Gorgonzola – tomatsås, mozzarella, kastanjechampinjoner, bacon, Gorgonzola, vitlök, rucola	145:-
Pollo – tomatsås, mozzarella, svensk kyckling, friarielli (majrova blad), grillad paprika, vitlök, rucola	145:-
Prosciutto – tomatsås, mozzarella, Prosciutto crudo, pesto, saltorkade tomater och rucola	145:-
Cinque sapori – tomatsås, mozzarella, indelad i fem delar med: Polpette, honungsglaserad prosciutto, salami med picklad rödlök, kokt skinka, bresaola med tryffelkräm, rucola	160:-
Bresaola – tomatsås, mozzarella, Bresaola, tryffelkräm, hyvlad Parmesan, rostade pinjenötter, tryffelolja, rucola	160:-



Gelato Italiano - Glass från Italien

Vaniglia **78:-**
vaniljglass med riven choklad och chokladsås

Pistacchio **78:-**
pistageglass med lättvispad grädde och pistagenötter

Sorbetto arancia rossa **78:-**
blodapelsinsorbet (laktosfri) dekorerad med kanderad apelsinskiva

Dolci – Efterrätter

Praliner **55:-**
*Tre chokladpraliner från Kullabygdens Vanilj & Choklad
En vit, en ljus och en mörk*

Tartufo **78:-**
*chokladglassbakelse med en kärna av krämig zabaioneglass,
smaksatt med Marsalavin från Sicilien, pudrad med kakao
och toppad med en liten klick lättvispad grädde*

Torta al cioccolato **89:-**
*chokladkaka (glutenfri) gjord på mörk choklad och espressokaffe,
serveras med lättvispad grädde*



Caffé – Kaffe

Espresso	25:-
Doppio <i>dubbel espresso</i>	30:-
Espresso macchiato <i>espresso med lite vispad mjölk, serveras i espressokopp</i>	27:-
Latte macchiato <i>vispad mjölk med espresso, serveras i latteglas</i>	38:-
Cappuccino	35:-
Americano <i>espresso med hett vatten i stor kopp</i>	25:-
Svenskt kaffe	25:-
Te	15:-
Caffé corretto <i>espresso med 2 cl grappa, serveras i espressokopp</i>	55:-
Irishcoffee <i>kaffe, Irländsk whiskey, vispad grädde, farinsocker</i> <i>med 2cl whiskey</i>	67:-
<i>med 4cl whiskey</i>	97:-
Amarettocoffee <i>kaffe, Amarettolikör, vispad grädde, farinsocker</i> <i>med 2cl Amaretto</i>	67:-
<i>med 4cl Amaretto</i>	97:-



Bevande - Drycker

Läsk <i>Fanta, Cola, Cola light, Sprite</i>	33 cl	35:-
Läsk <i>Italiensk ekologisk blodapelsin</i>	35,5 cl	38:-
Mjök		20:-
Apelsinjuice		28:-
Mineralvatten Svenskt	33 cl	28:-
<i>Naturell eller citrus</i>		
Mineralvatten Italienskt	25 cl	28:-
<i>San Benedetto</i>		
Isvatten		10:-
Kullamust från Mjöhult	25 cl	30:-
Öl		
Alkoholfri öl	33 cl	38:-
Lättöl	33 cl	28:-
Mellanöl	33 cl	45:-
Starköl <i>Sort kan variera</i>	50 cl	75:-
Kullens Bryggeri Svart IPA eller SGÖ	33 cl	70:-
<u>Italiensk starköl</u>		
Peroni Nastro Azzurro <i>Ljus 5,1%</i>	33 cl	60:-
Amarcord, Mi dona <i>Ljus 6,5%</i>	50 cl	95:-
Amarcord, Volpina <i>"röd" halvmörk 6,5%</i>	50 cl	95:-
<u>Sprit</u>		
Grappa	per cl	15:-
Sambuca <i>örtlikör med smak av anis</i>	per cl	15:-
Limoncello <i>citronlikör</i>	per cl	15:-
Amaretto di Saronno <i>mandellikör</i>	per cl	15:-
Galliano <i>krydd- vanilj-örtlikör</i>	per cl	15:-
Strega <i>örtlikör</i>	per cl	15:-
Amaro Lucano <i>digestiv, serveras med is och apelsinskiva</i>	per cl	15:-
<u>Whiskey och Cognac</u>		
Jameson <i>Irländsk</i>	per cl	15:-
Famous Grouse <i>Skotsk</i>	per cl	15:-
Cognac	per cl	18:-



Vino Rosso - Rött vin

Alkoholfritt rött hel flaska
Glas

130:-
40:-

Husets röda i glas eller karaff *sort kan variera, fråga gärna*

Glas
1/2 karaff (2 glas)

75:-
150:-

Nero d'Avola Boronie Coraldo IGT

270:-

Sicilia

Nero D'avola druva. Rubinrött, mjuk sammetslen, fruktigt med en lätt ekton. Alkoholhalt 13%

Chianti Fiasco (Bastflaska)

280:-

Toscana

80% Sangiovese, 20% blandning av röd Malvasia, Canaiolo och Ciliegiolodruvor Harmonisk och torr smak med en aning av mjuka tanniner. Alkoholhalt 13%

Assurdo (Baglio Gibellina)

350:-

Sicilia

Pinot Nero/Nero D'Avola druvor. Varmt, fylligt och harmoniskt med en kraftfull och tydlig Pinot Nero smak. Alkoholhalt 14%

Biscardo Valpolicella Ripasso

380:-

Verona

Corvina, Molinara och Rondinella druvor. En Ripasso med intensiv doft, smak och färg, lagrat på ekfat Alkoholhalt 13,5%

Ronchedone

560:-

Lombardia

halvflaska 37,5 cl

298:-

Cabernet sauvignon, Sangiovese, Marzemino druvor

Ett exklusivt mycket gott och mustigt vin, lagrat 8 månader på ekfat

Alkoholhalt 14,5%



Vino Bianco - Vitt vin

Alkoholritt vitt hel flaska **130:-**
Glas **40:-**

Husets vita i glas eller karaff *sort kan variera, fråga gärna*

Glas **75:-**
1/2 karaff (2 glas) **150:-**

Grillo Chardonnay **270:-**

Sicilien

Grillo och Chardonnaydruvor. Intensiv, balanserad och med rik eftersmak

Vino rosato - Rosévin

Husets rosé i glas eller karaff

Glas **75:-**
1/2 karaff (2 glas) **150:-**

Zagalia rosato **270:-**

Veneto

*Merlot och Negro amaro druvor. Ett fruktigt rosévin med inslag av ängsblommor.
 Alkoholhalt 11,5%*

Prosecco - Mousserande

Diamond DOC **375:-**

Veneto

*Lätt och kryddigt medelsyrligt mousserande vin med doft av päron
 och äpple. Alkoholhalt 11,5%*

Castelforte halvflaska 37,5 cl **170:-**

Veneto

*Torrt mousserande vin med inslag av päron, honungsmelon och citrus
 Alkoholhalt 11%*



Benvenuti!

Välkomna!

Vi finns också på Facebook och Instagram

