

FRATELLI

BEVANDE

Läsk	30:-
Sodavatten	30:-
Birra moretti alkoholfri	55:-
Easy rider bulldog alkoholfri	55:-
Alkoholfritt vin	59:-
Lemonade	65:-
Välj bland våra smaker jordgubb, passionsfrukt eller citron	
Milkshake	79:-
Välj bland smakerna jordgubb, choklad eller oreo	

BIRRA FATÖL

Moretti 40cl	72:-
A ship full of IPA 40cl	84:-

FLASKÖL

Melleruds 33cl	65:-
Peroni 33cl	69:-
Sleepy Bulldog 33cl	79:-
Southern Bulldog IPA 33cl	79:-
Örebro Ale 33cl	89:-
Örebro Pilsner 33cl	89:-
Eriksberg 50cl	89:-
Amacord volpina 50cl	99:-
Amacord gradisca 50cl	99:-
Ichnusa 66cl	99:-

SIDRO

Cider 33cl	69:-
-------------------	------

SPRITZ

Aperol
Bellini
Fläder

125:-

COCKTAILS

Passione Piccante
En klassiker på Fratelli

Naked on the beach
Kombination av en whisky sour & en sex on the beach

Inferno
Italien möter Mexiko med Altos, Aperol och granatäpple

Gin & Tonic della casa
Husets twist på en gin & tonic

Midorito
Mojito med höst & vinterkänsla

Italian 69
"Varning! Beroendeframkallande"
Gin, proseccosocker & citrusskum

Tiramisu vecchio stile
Stark & smakrik tiramisu i flytande form

Espresso della donna
Fratellis egna tappning av en espresso martini i italienska kläder

Mela verde
Syrliga äpplen & örter i en uppfriskande blandning

Little Hawaii
Förbjuden på pizzan men magisk med rom i ett glas

Zenzero
Fantastisk mix av hetta & syra med aperol, gin, ingefära & grape

135:-

SPUNTINI

Nocellara oliver	45:-
Rostade marconamandlar	45:-
Sardeller	59:-
Banderillas	45:-
Selezione di formaggi	149:-
Ett urval av ostar, perfekt att dela på till vinet	

DOLCI

Sorbetto al limone	72:-
Citronsorbet, blodapelsin & friterad pasta	
Tartara di mela	99:-
Äpple, kanel & smördeg	
Tiramisu della Nonna	75:-
Tiramisu gjord på mormors recept	
Pizza con Nutella	129:-
Fratellis omtalade nutellapizza	
Dolce Vita	120:-
Espresso, grappa & chokladtryffel	

bevande



VINO ROSSO

Luma Rosso Terre siciliane IGT

89:- / 399:-

Italien, Sicilien. Nerello Mascalese, Merlot
Medelfyllig, fruktig smak med mogen röd
frukt & runda mjuka tanniner.
Pigg & tilltalande med en fin kryddighet
i avslutningen.

Zonin Valpolicella Ripasso

119:- / 529:-

Italien, Veneto. Corvina, Rondinella, Molinara
Frisk stram syra & intensiv fruktighet med
inslag av körsbär, viol, mörk choklad & torkad
frukt. Långt, fruktigt & fatigt avslut.

Dolcetto D'Alba Contessa Rosalia DOC

99:- / 445:-

Italien, Piemonte. Dolcetto
Torr, mycket ren, snygg, varm &
generös smak.
Medelfylligt vin med moreller, hallon & lite
blåbär. Lång koncentrerad eftersmak.

Rosso Piceno superiore EKO

95:- / 429:-

Italien, Marche. Montepulciano, Sangiovese
Medelfyllig & ren med fin fruktighet av
Varma röda bär. Trevlig kryddig ton med
lite lakrits & örter, långt och mjukt avslut.

Castello D'Albola chianti classico

115:- / 519:-

Italien, Toscana. Sangiovese, Canaiolo
Välbalanserad & torrt, med bra struktur & en
sammetslen konsistens.

Terre more maremma Toscana cabernet Doc

105:- / 479:-

Italien, Toscana
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot & Syrah
Kryddig torr & smakrik med rund fatkaraktär.
Inslag av mörka körsbär, blåbär, kakao &
lakrits. Långt & elegant avslut, mycket
matvänligt.

Barbera d'asti DOCG

109:- / 489:-

Italien, Piemonte. Barbera
Härligt, generös mjuk fruktig smak med
struktur & viss stramhet. Torr med samtidigt
saftig stil med en lång varm fruktig
eftersmak.

VINO BIANCO

Pasqua Chardonnay-Grillo Organic (husets vita)

89:- / 399:-

Italien, Sicilien. Chardonnay.
Torr, frisk & fruktig smak med lätta
aromatiska toner av päron, honungsmelon
& gula äpplen. Eftersmaken är pigg med
mogen lime och en trevlig mandelton.

Tenuta ca'Bolani pinot grigio

95:- / 429:-

Italien, Cervignano del Friuli. Pinot Grigio.
Tilltalande, Fylligt & välbalanserat vin
med fräsch och ungdomlig doft av
akacia blommor.

Albente vino Bianco feudi di san Gregorio

99:- / 445:-

Italien, Kampanien. Falanghina.
Friskt & härligt med toner av citrusblommor,
päron & kokos som ger vinet en fantastisk
volym. Subtila toner av mandel, fikon, ljus
halm, kaprifol & medelhavskryddor.

Isaí Sauvignon IGP Lazio

95:- / 429:-

Italien, Lazio. Sauvignon Blanc.
Torr & mycket frisk smak med aromatiska
toner av nässlor, stenfrukt & färska örter.

Chablis saint martin, domaine laroche

125:- / 499:-

Frankrike, Chablis. Chardonnay.
Härlig smak av gröna & gula äpplen,
grapefrukt, gräddig aprikos, mandel,
hasselnötter & kryddor. Integrerade
fruktsyror & diskret fat på gränsen från
medelfylligt till fylligt.

VINO ROSÉ

Alie ammirkalia, Frescobaldi

89:- / 399:-

Italien, Toscana. Syrah, Vermentino.
Medelfyllig, torr rosé med mycket elegant
mineralitet & fruktighet. Fin struktur med
generös frukt & citrusskaltoner i
avslutningen.

VINO FRIZZANTE

Prosecco treviso extra dry 95:- / 429:-

Italien, Veneto. Glera.
Medelfyllig, fräsch, fruktig & insmickrande
smak av citrus, päron, persika & mineral.
Rik mousse med små bubblor & fräscht avslut.

Champagne de saint-marceaux brut

135:- / 599:-

Frankrike, Champagne.
Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay
Elegant frisk läcker & fruktig smak av
vinteräpplen, citrus & inslag av mineral.

vino



ANTIPASTI

- Antipasto misto** 1/2 159:- 1/1 219:-
Italienska charkuteri- och ostdelikatesser
- Fratelli's brödkorg** 59:-
Nonnas focaccia, vitlökspizzetta, grissini, oliver & färskost
- Bruschettone pomodoro e bufala** 99:-
Nybakat bröd toppas med handplockade tomater, buffelmozzarella & färsk basilika
- Burratina** 89:-
Solmogna tomater, lagrad balsamico, peperoncino & basilika
- Carpaccio di manzo** 129:-
Oxfilé, löjrom, tryffel, parmesan, picklad rödlök, kapris & dijon
- Gamberoni** 99:-
Grillad rödräka med chimichurri & grillad citron
- Carciofi** 72:-
Friterad kronärtskocka, parmesan, limoncellokräm & rostade nötter
- ## PASTA
- Ravioli ai funghi porcini** 149:-
Ravioli fylld med Karl-Johansvamp, skogssvamp & parmesansås
- Linguine al pesto e burratina** 159:-
Linguine, burratina, pesto & pinjenötter
- Spaghetti alla Carbonara** 149:-
Spaghetti, pancetta, äggula & parmesansås
- Pollo con salsa di parmigiano** 159:-
Tagliatelle, svenskt kycklinglår & parmesansås
- Salsiccia piccante** 159:-
Rigatoni, stark salsiccia, tomatås, syrad grädde, chili & parmesan
- Filetto di manzo** 209:-
Tagliatelle, oxfilé, tryffel & skogsvamp
- Linguine agli scampi** 179:-
Linguine, scampi, blåmusslor, vitt vin, vitlök, chili & schalottenlök
- Rigatoni con tonno** 179:-
Rigatoni, grillad tonfisk, tomatås, syrad grädde, kapris & oliver
- Frutti di mare** 179:-
Spaghetti, grillad rödräka, bläckfisk, scampi, blåmusslor & tomatås
- Tartufo** 179:-
Tagliatelle, tryffel, skogssvamp & parmesansås

PIZZA

- Margherita** 114:-
Husets tomatås, buffelmozzarella & basilika
- Capricciosa** 129:-
Husets tomatås, mozzarella, prosciutto cotto, skogssvamp & oregano
- Pollo** 149:-
Husets tomatås, mozzarella, svenskt kycklinglår, spetspaprika, machésallad & pesto
- Vegetariana** 139:-
Efter bagarn's humör & säsongens skörd
- Calzone della casa** 159:-
Helinbakad med husets tomatås, mozzarella, prosciutto cotto, parmaskinka & parmesan
- Diavola** 149:-
Husets tomatås, mozzarella, ventricina, salamino, rödlök, ruccola & parmesan
- Chèvre** 159:-
Husets tomatås, mozzarella, chèvre, parmaskinka, fikon, kanderade valnötter, bladspenat & honung
- Fratelli speciale** 199:-
Mozzarella, vitlöksolja, tryffel tryffelsalami, skogssvamp & ruccola
- Favve speciale** 159:-
Husets tomatås, mozzarella, entrecote, jalapeño, picklad rödlök, jalapeñomajo, machésallad & tomater.
- Salsiccia e broccoli** 159:-
Mozzarella, vitlöksolja, stark salsiccia, broccolini, potatis, peperoncino & picklad rödlök
- Del Buongustaio** 159:-
Husets tomatås, mozzarella, buffelmozzarella, parmaskinka, cocktailtomater & ruccola
- Casa bianca** 169:-
Husets pesto, mozzarella, scampi, pinjenötter, bladspenat & hyvlad parmesan
- Löjrom** 229:-
Syrad grädde, mozzarella, västerbottenost, löjrom, rödlök, gräslök, citron & dill
- Pizza locale** 169:-
Pizza som vi bakar med dagens råvaror från gårdar i Närke, i samarbete med lokalakassen.se

INSALATA

- Insalata Parma e mozzarella di bufala** 149:-
Parmaskinka, buffelmozzarella, oliver, avokado, cocktailtomater & balsamicovinegrette
- Insalata del contadino** 149:-
Pankofriterad chèvre, rödbetor, kanderade valnötter, balsamicosirap & granatäpplevinegrette
- Insalata di Cesare** 144:-
Svensk kycklinglår, pancetta, avokado, rödlök, krutonger, caesardressing & parmesan
- Insalata di tonno** 169:-
Grillad tonfisk, kapris, chilisesam, mozzarella & chilimajo

ALLA GRIGLIA

- Carré di agnello** 179:-
Grillad lammracks
- Entrecote** 179:-
Grillad entrecote
- Tonno Grigliato** 129:-
Grillad tonfisk

CONTORNI

Tillbehör till Alla Griglia

- Risotto al tartufo** 89:-
Risotto, tryffel & skogssvamp
- Broccolini arrostiti** 59:-
Rostad broccolini, nötter, limoncellokräm & ruccola
- Patatine fritte** 59:-
Friterad potatis, tryffel & parmesan
- Insalata verde** 49:-
Krispig sallad, citronette & parmesan

menu

