

# FRATELLI



*À la Carte*

# Bevande

## Bevande

LÄSK	39
FRATELLI SODA	39
ALKOHOLFRIIT VIN	65
ALKOHOLFRIIT BUBBEL	79
ALKOHOLFRI CIDER	65
MENABREA ALKOHOLFRI 33CL	65
EASY RIDER IPA ALKOHOLFRI 33CL	65
MILKSHAKE	89

Välj bland smakerna jordgubb, choklad eller oreo.



## Cocktails 149

<b>MIDORITO 2.0</b>	Rom, mynta och lime med en twist av melon. Toppad med luftigt melon-skum, fräsch och lekfull.
<b>FIORI DI MENTA</b>	Gin, fläder & mynta i en magisk kombination.
<b>BANANACOLADA</b>	En fräsch cocktail med banan och karamelltoner, balanserad av citrus. Len och fyllig.
<b>SICILIEN LEMONAD</b>	Bourbon möter citron och apelsin i en uppfriskande, bubblig lemonad med djup.
<b>SPICY NUOVO</b>	Frisk tequila med lime och Aperol, rundad med persika och kryddad med chili. Toppad med bubbel. Lätt, spritsig och somrig.
<b>PASSIONE</b>	En tropisk passionsfruktdrink, Fratellis storsäljare.
<b>NEGRONI</b>	En ikon från Florens, bitter, stark & perfekt balanserad. Tidernas mest sofistikerade cocktail. Stark rekommendation är att inte dricka fler än 20st/dag.

## Birra Fatöl

MENABREA 40CL	79
A SHIP FULL OF IPA 40CL	89

## Flasköl

MELLERUDS 33CL	75
DAURA DAMM 33CL	79
BIRRA MORETTI 33CL	79
KRONENBURG BLANC 33CL	79
SITTING BULLDOG 33CL	89
<u>ÖREBRO BRYGGHUS ÖL 33CL</u>	99
ERIKSBERG 50CL	89
AMACORD VOLTINA 50CL	119
AMACORD GRADISCA 50CL	119
PERONI 66CL	119
AMACORD GRADISCA 1L	199

## Frozen Cocktails

<b>STRAWBERRY DAIQUIRI</b>	169
Ingen riktig sommar utan denna klassiker. Färsk jordgubbar, limejuice och rom.	
<b>PIÑA COLADA</b>	169
Vi har lånat receptet från världens mest prisbelönta bar. En mix av rom, kokos, lime & ananas.	

## Virgin Cocktails

Young or old. Non-alcoholic is always an alternative.

<b>LEMONADE</b>	79
Välj bland våra smaker citron, jordgubb eller passionsfrukt.	
<b>VIRGIN CRUSH</b>	99
Kvällens smak beroende på bartenderens humör.	

## Sidro

BRISKA 33CL	75
-------------	----

## Spritz 139

APEROL SPRITZ
FLÄDER SPRITZ
LIMONCELLO SPRITZ



# Vino

## Vino Frizzante

**PROSECCO TREVISO EXTRA DRY** 105 / 459  
*Italien, Veneto. Glera.*  
Medelfyllig, fräsch, fruktig & insmickrande smak av citrus, päron, persika & mineral. Rik på mousse med små eleganta bubblor.

**CHAMPAGNE ETIENNE DUMONT BRUT** 155 / 699  
*Frankrike, Champagne.*  
Fruktigt & elegant näsa med aromer av röda bär, vit stenfrukt & citrus.

## Vino Bianco

**TORRE DEL FALASCO GARGANEGA** 99 / 439  
*Italien, Veneto, Garganega.*  
Medelfylligt vin med fräsch syra, bra koncentration samt mineralrik.

**VITICOLTORI FRIULANI SAUVIGNON** 119 / 529  
*Italien, Friuli. Sauvignon.*  
Elegant & frisk, inslag av fläder, örter & exotisk frukt, med en subtil syra i avslutningen.

**HÖRNER RIESLING STEINBOCK** 125 / 559  
*Tyskland, Pfalz. Riesling.*  
Fräscha aromer av grapefrukt och persikor. Ett trevigt möte mellan varma toner och mineraldrivande avslut.

**MERUS PINOT GRIGIO DOC** 135 / 599  
*Italien, Alto Adige. Pinot Grigio.*  
Medelfylligt, torrt och smakrikt vin med toner av gul frukt såsom päron och plommon. Ett fint avslut med eleganta mineraltoner.

**DOMAINE DE VAROUX CHABLIS AOC** 155 / 699  
*Frankrike, Bourgogne. Chardonnay.*  
Läckert vitt vin med toner av gröna äpplen och citrus. Ett friskt och torrt vin med mineralisk karaktär och medellång eftersmak.

## Vino Rosato

**LE ROI SOLEIL** 105 / 485  
*Frankrike, Provence*  
Fruktig smak med inslag av persika, lavendel, smultron & blodapelsin.

## Vino Rosso

**TERRE DI MARIO** 99 / 439  
*Italien, Abruzzo. Montepulciano.*  
Djup rubinröd färg med en intensiv arom med toner av svarta körsbär & plommon. Bra balans mellan tanniner och syra.

**PINOT NOIR LE PIANURE** 119 / 529  
*Italien, Friuli. Pinot Nero.*  
Lätt till medelfylligt med delikata toner av små röda frukter, björnbär, blåbär, hallon med blommiga nyanser av viol.

**ROBERTO SAROTTO LANGHE NEBBIOLO** 125 / 559  
*Italien, Piemonte, Nebbiolo.*  
Elegant och smakrik nebbiolo från Piemonte med toner av körsbär, hallon, lakrits och kryddor. Välbalanserad med tydlig strävhet, frisk syra och lång eftersmak.

**VALIANO CHIANTI CLASSICO DOCG EKO** 125 / 559  
*Italien, Toscana. Sangiovese.*  
Ett fruktigt, modernt chiantivin med bra balans, tydliga toner av mörk choklad och mandel. Frisk smak av björnbär och körsbär.

**TERRE MORE MAREMMA DOC** 135 / 599  
*Italien, Toscana. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot & Syrah.*  
Kryddigt torr & smakrik med rund fatkaraktär. Inslag av mörka körsbär, blåbär, kakao & lakrits. Långt och elegant avslut, mycket matvänligt.

**ANTICAVIGNA VALPOLICELLA RIPASSO** 135 / 599  
*Italien, Veneto. Corvina, Corvinone & Rondinella.*  
Mellanfyllig till fyllig smak med stor, klassisk fruktighet. Massor av mörka bär, kakao och kryddor i den långa avslutningen.

**BARBERA D'ALBA CONTESSA ROSALIA** 145 / 649  
*Italien, Piemonte. Barbera.*  
Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av nypon, rosor, körsbär, pomerans, nougat, jordgubbar och svart te. Fyllig och harmonisk smak med mjuka tanniner och lång eftersmak.



# Menu

## Sharing Food

549 / PERSON

Serveras till 2 eller 4 personer.

### LÖJROM

Churros med bryntsmör, dill, gräslök & löjrom och syrad grädde.

### CAPRESE

Burratina, tomat, balsamico & basilika.

### CARPACCIO DI MANZO

Oxfile, löjrom, tryffel, parmesan, picklad rödlök, kapris & dijon.

### TRYFFELPASTA

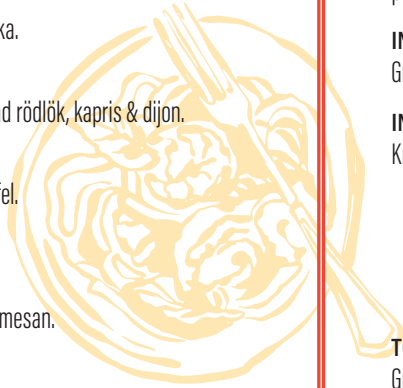
Mafaldine, tryffelsås & färskrivna tryffel.

### GRILLAD ENTRECÔTE

### PATATINE FRITTE

Friterad potatis, tryfflemulsion & parmesan.

### SORBETTO DI MERINGA



## Spuntini

OLIVER	55
ROSTADE MARCONAMANDLAR	65
PADRÓN PEPPERS	89
LÖJROM	99
Churros med bryntsmör, dill, gräslök & löjrom och syrad grädde.	

## Antipasti

ANTIPASTO MISTO	229
Italienska charkuteri- & ostdelikatesser.	
FOCACCIA DI MAMMA	69
Bröd enligt mammas recept, serveras med ört & vitlöksmör samt färskost.	
PROSCIUTTO E MELONE	129
Parmaskinka, stracciatella, cantaloupe melon & chilli	
BRUSCHETTONE POMODORO E BUFALA	129
Nybakat bröd, tomat & buffelmozzarella.	
CROCCHETTE DI CHÈVRE	89
Pankofriterade chèvre krocketter, fikon & balsamico.	
CAPRESE	129
Burratina, tomat, balsamico & basilika.	
CARCIOFI	105
Kronärtskocka, parmesan, citrusaioli & marconamandlar.	
SCAMPI IMPANATI	129
Krispig friterad scampi, chiliemulsion, mangosalsa, kokos & puffat bovete.	
CALAMARI FRITTI	99
Friterad bläckfisk, chili & citrusaioli.	
CARPACCIO DI MANZO	159
Oxfile, löjrom, tryffel, parmesan, picklad rödlök, kapris & dijon.	

## Insalata

INSALATA DEL CONTADINO	195
Pankofriterad chèvre, rödbetor, kanderade valnötter, melon & hallonvinägrett.	
INSALATA DI CESARE	195
Kycklinglår, pancetta, avokado, syrad rödlök, krutonger, caesardressing & parmesan.	
INSALATA DI TONNO	209
Grillad tonfisk, mango, kapris, chilisesam, mozzarella & chilimajo.	
INSALATA DI SCAMPI	209
Krispig scampi, mango, kapris, chilisesam, mozzarella & chilimajo.	

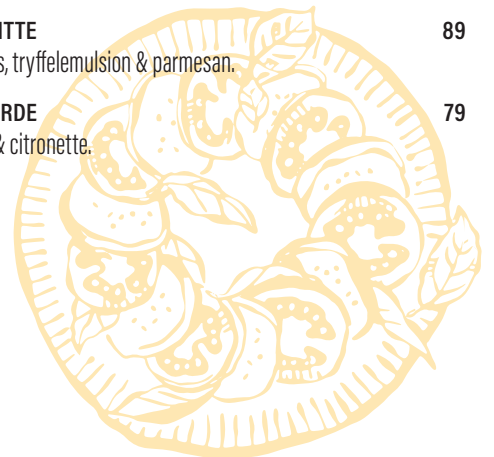
## Alla Griglia

Beställ ditt tillbehör under Contorni nedan.

TONNO GRIGLIATO	219
Grillad tonfisk, serveras med mangosalsa.	
SALMERINO CON PESTO	239
Grillad röding med krämig pesto, forellrom och en frisk salsa på fänkål, grönt äpple & krispig gurka.	
CÔTOLETTA DI VITELLO	299
Kalvschnitzel av gödkalv med ört & parmesansmör och rödvinskys.	
ENTRECÔTE	279
Grillad entrecôte, serveras med rödvinskys.	
OXFILÉ TOURNEDOS	309
Grillad oxfile, serveras med grönpepparsås & harricot verts.	

## Contorni

RISOTTO AL TARTUFO	99
Risotto med tryffel & skogssvamp.	
BIMI BROCCOLI	89
Broccoli, marconamandlar & parmesancreme.	
POMMES FRITES	89
Serveras med ädelostkräm & parmesan.	
PATATINE FRITTE	89
Friterad potatis, tryfflemulsion & parmesan.	
INSALATA VERDE	79
Krispig sallad & citronette.	



# Menu

## Pasta

<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	179
Spaghetti, pancetta, äggula & parmesansås.	
<b>RAVIOLI AL FUNGHI PORCINI</b>	184
Ravioli fylld med karljohanssvamp, kanderade valnötter, grönkål & parmesansås.	
<b>LINGUINE AL PESTO E BUFALA</b>	184
Linguine, zucchini, burrata, krämig pesto & pinjenötter.	
<b>POLLO CON SALSA DI PARMIGIANO</b>	184
Mafaldine, kycklinglår, tomat & parmesansås.	
<b>POLPETTE DI NONNA</b>	184
Spaghetti, Nonna's köttbullar, tomat & straciatella.	
<b>SALSICCIA PICCANTE</b>	189
Rigatoni, stark salsiccia, tomat & syrad grädde, cocktailtomater, vitlök, chili & parmesan.	
<b>FRITTO DORATO</b>	189
Mafaldine, friterad kyckling, citron & parmesansås.	
<b>LINGUINE AGLI SCAMPI</b>	205
Linguine, scampi, blåmusslor, vitt vin, vitlök, cocktailtomater, chili & schalottenlök.	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	205
Spaghetti, bläckfisk, scampi, blåmusslor, tomat & syrad grädde, cocktailtomater & chili.	
<b>LINGUINE AL TONNO</b>	205
Linguine, lätt grillad tonfisk, vitt vin, vitlök, cocktailtomater, kapers, oliver, chili & schalottenlök.	
<b>MAFALDE AL TARTUFO</b>	209
Mafaldine, krämig tryffelsås och färskrivna tryffel.	
<b>FILETTO DI MANZO</b>	229
Mafaldine, oxfilé, tryffel & skogssvamp.	

**BESTÄLL TILL FÄRSKRIVEN TRYFFEL 55**

## Pizza Bianco

<b>ALBA</b>	185
Syrad grädde, tryffel, mozzarella, portabellosvamp, salsiccia, rucicola, parmesan.	
<b>FRATELLI SPECIALE</b>	199
Mozzarella, vitlöksolja, tryffel, tryffelsalami, skogssvamp, rucicola & parmesan.	
<b>LÖJROM</b>	239
Syrad grädde, mozzarella, västerbottenost, löjrom, potatis, syrad rödlök, gräslök, citron & dill.	

<b>GLUTENFRI PIZZA</b>	+ 55
<b>GLUTENFRI PASTA</b>	+ 35

*Vid övriga allergier, fråga servisen.*

## Pizza

<b>MARGHERITA</b>	149
Husets tomat & buffelmozzarella, cocktailtomater & basilika.	
<b>CAPRICCIOSA</b>	159
Husets tomat & mozzarella, prosciutto cotto, champinjoner & oregano.	
<b>POLLO</b>	169
Husets tomat & mozzarella, kycklinglår, machésallad, sotad spetspaprika, syrad lök, cocktailtomater & chilimajo.	
<b>VEGETARIANA</b>	169
Husets tomat & mozzarella, aubergine rucicola, buffelmozzarella, cocktailtomater, pesto & pinjenötter.	
<b>GORGONZOLA</b>	169
Husets tomat & mozzarella, gorgonzola, päron, rucicola, honung & valnötter.	
<b>DIAVOLA</b>	174
Husets tomat & mozzarella, salami ventricina, 'nduja, jalapeño, rödlök, rucicola & parmesan.	
<b>CALZONE DELLA CASA</b>	185
Helinbakad med husets tomat & mozzarella, prosciutto cotto parmaskinka & parmesan.	
<b>CHÈVRE</b>	189
Husets tomat & mozzarella, chèvre, parmaskinka, fikon, kanderade valnötter, bladspenat & honung.	
<b>FAVVE SPECIALE</b>	189
Husets tomat & mozzarella, entrecôte, jalapeño, picklad rödlök, cornichons, jalapeñomajo, machésallad & tomat.	
<b>DEL BUONGUSTAIO</b>	189
Husets tomat & mozzarella, buffelmozzarella, parmaskinka, cocktailtomater, balsamico & rucicola.	
<b>REGINA</b>	189
Husets tomat & mozzarella, scampi, bläckfisk, blåmusslor, cocktailtomater, vitlök, persilja & chili.	
<b>TOKYO</b>	199
Husets tomat & mozzarella, lättgrillad tonfisk, sunomono på gurka, machésallad, syrad rödlök & limeaioli.	
<b>RÄKAN</b>	199
Husets tomat & mozzarella, västerbottenost, handskalade räkor, dill, gräslök, rödlök & citruskräm.	

**BESTÄLL TILL FÄRSKRIVEN TRYFFEL 55**



# Dolci & Avec

## Dolci

<b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b>	159
<i>Kockens urval av ostar. <u>Perfekt att dela på till vinet.</u></i>	
<b>TIRAMISU DELLA NONNA</b>	105
<i>Tiramisu gjord på mormors recept.</i>	
<b>ESTATE ITALIANA</b>	105
<i>Nyfriterad munk, färska jordgubbar, mynta &amp; vaniljglass.</i>	
<b>CRÉME BRÛLÉE</b>	105
<i>Crème brûlée.</i>	
<b>PIZZA CON NUTELLA</b>	149
<i>Fratellis omtalade nutellapizza.</i>	
<b>SORBETTO DI MERINGA</b>	85
<i>Citronsbet, italiensk marräng, brynt smör &amp; choklad crunch.</i>	
<b>TARTUFO AL CIOCCOLATO</b>	45
<i>Chokladtryffel.</i>	
<b>DOLCE VITA</b>	129
<i>Espresso, grappa &amp; tryffel.</i>	

## Whisky

*Pris per centiliter!*

TULLAMORE	28
NAKED GROUSE	35
HIGHLAND PARK 12Y	38
HIGHLAND PARK 18Y	45
<u>MACALLAN 12Y</u>	36
BOWMORE 12Y	34
GLENLIVET 18Y	44
GLENFIDDICH 12Y	34
LAPHROAIG 10Y	36
LAGAVULIN 16Y	40

## Grappa

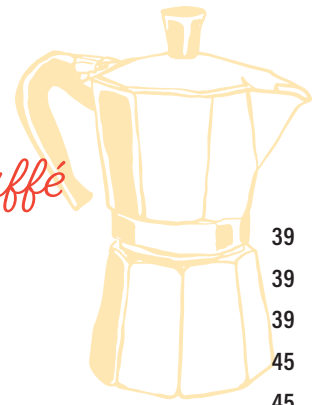
*Pris per centiliter!*

SASSICAIA, JACOPO POLI	46
SARPA BARRIQUE DI POLI	34
SARPA DI POLI	32
PISONI AMARONE	28
PISONI CHARDONNAY	26
AMOROSA DI VESPAIOLO	40
LUCE INVECCHIATA MONTALCINO	42
POLI CLEOPATRA	38
GAJA BARBARESCO	38
MAROLO BAROLO	46
INCONTRO BARBARESCO BAROLO	42



## Caffé

KAFFE	39
TÉ	39
ESPRESSO	39
CAPPUCCINO	45
LATTE	45
ESPRESSO MARTINI	149
IRISH COFFEE	149
KAFFE KARLSSON	149
<u>HOTSHOT</u>	120



## Dessertvin

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	119
----------------------------	-----

## Liquori Italiani

*Pris per centiliter!*

AMARO AVERNA	24
MONTENEGRO	24
STREGA	28
SAMBUCA	24
LIMONCELLO	24
RAMAZZOTTI	24
VECCHIA ROMAGNA	34

## Cognac & Calvados

*Pris per centiliter!*

DARON FINE	26
BOULARD GRAND SOLAGE	26
MARTELL VS	28
MARTELL XO	95
MARTELL COURDON BLUE	69
PIERRE FERRAND AMBRE	31
REMY MARTIN VSOP	28

## Rom

*Pris per centiliter!*

RON ZACAPA	36
MATUSALEM	34
PLANTATION XO	39
AREHUCAS SPECIAL RESERVA	34
RON ROBLE AÑEJO	35
HAVANA MAXIMO	399
ANARKY RUM	36
<u>RHUM J.M</u>	36

# Champagne & Vino Frizzante

## Non-Vintage

PHILIPPONNAT ROYAL RESERVE	1299
PHILIPPONNAT ROYAL RESERVE 1,5L	1799
PHILIPPONNAT ROYAL RESERVE 3L	3999
ANDRÉ CLOUET BRUT CHALKY	1499
R DE RUINART 1,5L	2900
CHAMPAGNE ETIENNE DUMONT BRUT	699
MUMM GRAND CORDON	1199
MUMM CORDON ROUGE 1,5L	1790
PERRIER JOUET GRAND BRUT 1,5L	3900
<b>KRUG</b>	3900
ARMAND DE BRIGNAC	3900
ARMAND DE BRIGNAC 1,5L	6900

## Vintage

2006 CLOS DE GOISSES BRUT	2999
2012 PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE	3299
2013 PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE	3299
2008 DOM PERIGNON 1,5L	8200
2015 DOM PERIGNON	4500
2013 LOUIS ROEDERER CRISTAL	7500

## Blanc de Blancs

2006 PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS	4999
2004 DIEBOLT-VALLOIS BLANC DE BLANCS MILLÉSIME	3299
PERRIER - JOUËT BLANC DE BLANCS	1899

## Rosé

<u>MOET BRUT IMPERIAL ROSÉ</u>	1299
2013 LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ	1399
ANDRÉ CLOUET ROSÉ	1199



# Vino Bianco

## Frankrike

### Bourgogne / Burgundy

2017 MERSAULT, HENRI DE VILLAMONT	2199
2022 MAISON - CHAMPY BOURGOGNE	799

### Chablis

2021 CHABLIS GRAND CRU VALMUR	1499
2017 CHABLIS LOUIS MOREAU 1,5L	1699
2018 CHABLIS LOUIS MOREAU 1,5L	1699

### Loire

2023 SANCERRE DOMAINE DURAND	759
------------------------------	-----

## Italien

2022 GRECO DI TUFO FEUDI DI SAN GREGORIO	799
2017 MONTEVERRO CHARDONNAY	1800
<u>2015 HEY FRENCH!</u>	999
2023 CA'MARCANDA VISTAMARE	999
2022 ROSSJ-BASS LANGHE	1699
2021 ALTENI DI BRASSICA LANGHE	2999
2024 LANGHE-ARNEIS	699
2023 ETNA IDDA	899
2023 LANGHE RIESLING	899
2024 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	599

## Portugal

2016 GURU WINE & SOUL, DOURO I CIMA CORGO	1729
---	------

## Usa

2019 BLANK STARE	899
2018 KENWOOD SIX	659
2023 ROMBAUR CARNEROS CHARDONNAY	999

## Australien

2015 MOUNT MARY CHARDONNAY, YARRA VALLEY	1199
--	------



# Vino Rosso

## Frankrike

### Bordeaux

2010 CHÂTEAU CHASSE SPLEEN, MOULIS EN MEDOC	1299
2011 CHÂTEAU PONTET CANET, PAUILLAC	2899
2011 CHÂTEAU MONTROSE, ST ESTEPHE	2799
2016 CHÂTEAU MALECASSE HAUT MÉDOT CRU BOURGEOIS	1099
2019 CHÂTEAU DE PEZ	1299
2018 CHATEAU CAPET-GUILLER SAINT EMILION GRAND CRU	1499
2015 CHATEAU SOCIANDO MALLET	1799
2009 ST-JULIEN BRANAIRE DU CRU	2999
2015 ST-JULIEN FOMBRAUGE	1499
2015 CHATEAU POUJEAUX	1499

### Bourgogne / Burgundy

2024 MAISON CHAMPY PINOT NOIR	859
2016 POMMARD ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE	1399

### Châteauneuf-du-pape

2019 DOMAINE DUCLAUX	1099
2020 VIDAL-FLEURY	1099
2017 CLOS DE L'ORATORIE 3L	3999
2021 CLOS DE L'ORATORIE	1299
2020 XAVIER VIGNON	1095
2009 LA REINE DES BOIS	2499
2015 LA COMBE DES FOUS	2999

## Öruga

2015 CROZES-HERMITAGE DOMAINE DE THALABERT 1,5L	1899
2018 HERMITAGE, CUVÉE AUTERMENT	2500
2017 EPICURIA COSTIERES DE NIMES	799

## Spanien

2017 GRAN CLOS	1899
2016 PITTACUM BARRICA	699
2018 COTO DE IMAZ RESERVA 1,5L	1199
2021 COTO DE IMAZ RESERVA	699
2017 VIRTUS GRAN RESERVA TEMPRANILLO	1299
2020 875M TEMPRANILLO	650
2021 PRIOR SCALA DEI	899

## Usa

2019 KUTCH BOHAN VINEYARD PINOT NOIR	2499
2021 ORIN SWIFT, SLANDER PINOT NOIR	1900
2020 ORIN SWIFT, 8 YEARS IN THE DESERT	1499
2019 ORIN PAPILLON	2299

## Napa Valley

2014 OPUS ONE	8500
2018 SHAFER RELENTLESS	2899
2017 SHAFER ONE POINT FIVE	2999
2019 LOUIS MARTINI NAPE VALLEY CABERNET SAUVIGNON	1299

## Chile

2007 ALTAIR, CACAPOAL VALLEY	1699
2022 CONO SUR SINGLE VINEYARD	650

## Argentina

2018 TRAPICHE MALBEC FINCA ORELLANA	850
2021 GAIA CABERNET FRANC	699

## Australien

2013 MOUNT MARY QUINTETT, YARRA VALLEY	1999
2012 JACOBS CREEK SHIRAZ CARBERNET SAUVIGNON	1999





# Vino Rosso

## Italien Toscana

1979 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA, ARGIANO	3500
2000 FATTORIA DEL CERRO DI MONTEPULCIANO ANTICA	1800
2010 BRUNELLO DI MONTALCINO, IL POGGIONE, 1,5L	4200
2011 BRUNELLO DI MONTALCINO, ARGIANO	2100
2014 BRUNELLO DI MONTALCINO, ARGIANO	2000
2016 BRUNELLO DI MONTALCINO, ARGIANO	1999
2012 BRUNELLO DI MONTALCINO, ARGIANO RISERVA	2999
2015 BRUNELLO DI MONTALCINO, ARGIANO RISERVA	2900
2016 BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL SUOLO	2999
2016 BRUNELLO DI MONTALCINO LUCE	2200
2016 BRUNELLO DI MONTALCINO SAN LORENZO	1799
2018 BRUNELLO DI MONTALCINO SCOPONE	1399
2016 SOLENGO	1550
2018 SOLENGO	1450
2021 SOLENGO	1300
2016 MONTEVERRO TINATA SYRAH	2400
2009 MONTEVERRO	2900
2011 MONTEVERRO	2800
2012 MONTEVERRO	2700
2013 MONTEVERRO	2600
<u>2015 MONTEVERRO</u>	2500
2009 SASSICAIA, TENUTA SAN GUIDO	7500
2021 NIPOZZANO RISERVA CHIANTI	750
2021 NIPOZZANO RISERVA CHIANTI 1,5L	1450
2021 NIPOZZANO RISERVA CHIANTI 3L	2750
2022 TENUTA PERANO CHIANTI CLASSICO	850

## Scarpa

1982 SCARPA BARBARESCO POEDRE BARBERIS	3999
1988 SCARPA BARBARESCO TETTINEIVE	3999
1989 SCARPA BARBARESCO TETTINEIVE	3999

## Campania

1999 FEUDI DI GREGORIO SERPICO	1500
2011 TERRA DI LAVORO	1900
2012 TERRA DI LAVORO	1900
2013 TERRA DI LAVORO	1800
2014 TERRA DI LAVORO	1700
<u>2015 TERRA DI LAVORO</u>	1700

## Piemonte

2016 BAROLO PAIAGALLO, MIRAFIORE	1899
2019 BAROLO CLASSICO, MIRAFIORE	1699
2008 BAROLO LAZZARITO, MIRAFIORE	2200
2007 BAROLO RISERVA, MIRAFIORE	2900
2008 VUSU BAROLO CAMPE, LA SPINETTA	2900
2020 GIORNO NUOVO BAROLO	1299
2019 CASTELLO DI CIGOGNOLA BARBERASSO	799
2023 BARBERA D'ALBA GEMMA	799
2022 BARBARESCO GEMMA	799
2023 BARBERA D'ALBA RABAGLIO	850
<u>2021 BAROLO GEMMA</u>	899
2019 BAROLO GEMMA 1,5L	1699
2022 NIZZA COSTEMONGHISIO	899
2023 AUTENZIO ALBAROSSA	1050
2020 ARGAMAKOW PINOT NERO	1099

## Gaja

2018 GAJA BARBARESCO	7599
1988 GAJA BARBARESCO	9900
2000 GAJA CA MARCANDA MAGARI	2499
2004 GAJA BARBARESCO	8999
2018 GAJA BARBARESCO 3L	16999
2019 GAJA DAGROMIS BAROLO	2300
2021 GAJA CA MARCANDA PROMIS	1099
2021 GAJA SITO MORESCO LANGHE NEBBIOLO	1199
2017 GAJA SPERSS BAROLO	8200
2021 GAJA CA'MARCANDA MAGARI	1899
2019 GAJA BRUNELLO DI MONTALCINO	2399
2020 GAJA SPERSS BAROLO	7999
2021 GAJA CA'MARCANDA BOLGHERI	3500

## Övriga

2019 MONTESSU	700
2018 ALLEGRINI AMARONE CLASSICO	1699
2021 SILVANO P. AMARONE	1099
2019 SILVANO P. AMARONE 1,5L	1999
2019 SILVANO P. AMARONE 3L	3999
2013 MAI DIRE MAI AMARONE	2599
2020 FEAR NO DARK MAI DIRE	1699
2021 NERO DÁVOLA LUNA	599
2019 ETNA ROSSO MONTEDOLCE	729
2022 PRIMITIVO DI MANDURIA	699
2023 PATTINI SANGIOVESE PRIMITIVO	699
2021 RE TEODORICO AMARONE	850
2019 PIETRO JUNIOR 70/30	1799
2020 PIETRO ZARDINI RIPASSO 1,5L	1750
2021 BARBERA D'ALBA 5L	5000



*Lunch & Take Away*  
*Nedan*





# Lunch & Take Away

## Pasta

<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	149
Spaghetti, pancetta, äggula & parmesansås.	
<b>RAVIOLI AL FUNGHI PORCINI</b>	149
Ravioli fylld med karljohanssvamp, kanderade valnötter, grönkål & parmesansås.	
<b>LINGUINE AL PESTO E BUFALA</b>	149
Linguine, zucchini, burrata, krämig pesto & pinjenötter.	
<b>POLPETTE DI NONNA</b>	149
Spaghetti, Nonna's köttbullar, tomatås & straciatella.	
<b>POLLO CON SALSA DI PARMIGIANO</b>	154
Mafaldine, kycklinglår, tomat & parmesansås.	
<b>FRITTO DORATO</b>	154
Mafaldine, friterad kyckling, citron & parmesansås.	
<b>SALSICCIA PICCANTE</b>	154
Rigatoni, stark salsiccia, tomatås, syrad grädde, cocktailtomater, vitlök, chili & parmesan.	
<b>LINGUINE AGLI SCAMPI</b>	169
Linguine, scampi, blåmusslor, vitt vin, vitlök, cocktailtomater, chili & schalottenlök.	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	169
Spaghetti, bläckfisk, scampi, blåmusslor, tomatås, cocktailtomater & chili.	
<b>LINGUINE AL TONNO</b>	169
Linguine, lätt grillad tonfisk, vitt vin, vitlök, cocktailtomater, kapris, oliver, chili & schalottenlök.	
<b>MAFALDE AL TARTUFO</b>	169
Mafaldine, krämig tryffelsås och färskriven tryffel.	
<b>FILETTO DI MANZO</b>	179
Mafaldine, oxfilé, tryffel & skogssvamp.	

## Insalata

<b>INSALATA DEL CONTADINO</b>	149
Pankofriterad chèvre, rödbetor, kanderade valnötter, melon & hallonvinägrett.	
<b>INSALATA DI CESARE</b>	149
Kycklinglår, pancetta, avokado, syrad rödlök, krutonger, caesardressing & parmesan.	
<b>INSALATA PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA</b>	149
Parmaskinka, burrata, oliver, avokado, pesto & balsamicovinägrett.	
<b>INSALATA ONDA BLU</b>	155
Handskalade räkor, avokado, mango, mozzarella, rödlök & limoncelloemulsion.	
<b>INSALATA DI TONNO</b>	159
Grillad tonfisk, mango, kapris, chilisesam, mozzarella & chilimajo.	
<b>INSALATA DI SCAMPI</b>	159
Krispig scampi, mango, kapris, chilisesam, mozzarella & chilimajo.	

<b>GLUTENFRI PIZZA</b>	+ 55
<b>GLUTENFRI PASTA</b>	+ 35

*Vid övriga allergier, fråga servisen.*

## Pizza

<b>MARGHERITA</b>	139
Husets tomatås, buffelmozzarella, cocktailtomater & basilika.	
<b>CAPRICCIOSA</b>	149
Husets tomatås, mozzarella, prosciutto cotto, champinjoner & oregano.	
<b>POLLO</b>	154
Husets tomatås, mozzarella, kycklinglår, machésallad, sotad spetspaprika, syrad lök, cocktailtomater & chilimajo.	
<b>DIAVOLA</b>	154
Husets tomatås, mozzarella, salami ventricina, 'nduja, jalapeño, rödlök, ruccola & parmesan.	
<b>GORGONZOLA</b>	154
Husets tomatås, mozzarella, gorgonzola, päron, ruccola, honung & valnötter.	
<b>VEGETARIANA</b>	155
Husets tomatås, mozzarella, aubergine ruccola, buffelmozzarella, cocktailtomater, pesto & pinjenötter.	
<b>DEL BUONGUSTAIO</b>	165
Husets tomatås, mozzarella, buffelmozzarella, parmaskinka, cocktailtomater, balsamico & ruccola.	
<b>CHÈVRE</b>	169
Husets tomatås, mozzarella, chèvre, parmaskinka, fikon, kanderade valnötter, bladspenat & honung.	
<b>CALZONE DELLA CASA</b>	169
Helinbakad med husets tomatås, mozzarella, prosciutto cotto parmaskinka & parmesan.	
<b>FAVVE SPECIALE</b>	169
Husets tomatås, mozzarella, entrecôte, jalapeño, picklad rödlök, cornichons, jalapeñomajo, machésallad & tomat.	
<b>TOKYO</b>	179
Husets tomatås, mozzarella, lättgrillad tonfisk, sunomono på gurka, machésallad, syrad rödlök & limeaioli.	
<b>RÄKAN</b>	179
Husets tomatås, mozzarella, västerbottenost, handskalade räkor, dill, gräslök, rödlök & citrusräm.	
<b>REGINA</b>	179
Husets tomatås, mozzarella, scampi, bläckfisk, blåmusslor, cocktailtomater, vitlök, persilja & chili.	

## Pizza Bianco

<b>ALBA</b>	169
Syrad grädde, tryffel, mozzarella, portabellosvamp, salsiccia, ruccola, parmesan.	
<b>FRATELLI SPECIALE</b>	169
Mozzarella, vitlöksolja, tryffel, tryffelsalami, skogssvamp, ruccola & parmesan.	
<b>LÖJROM</b>	199
Syrad grädde, mozzarella, västerbottenost, löjrom, potatis, syrad rödlök, gräslök, citron & dill.	





*Catering  
Nedan*





# Catering

## Meny 1

### ANTIPASTO MISTO

Parmaskinka, ventricina och fänkålssalami.  
Parmesan, manchego, chèvre, gorgonzola och taleggio.  
Serveras med fikonmarmelad, grissini och fröknäcke.

### CAPRESE

Buffelmozzarella, tomat och basilika.

### BRUSCHETTONE POMODORO

Nybakat bröd, tomat, basilika och parmesan.

### FOCACCIA DI MAMMA

Bröd enligt mammas recept, serveras med citron- och basilikafärskost.

### PASTASALLAD

Pastasallad med pesto, oliver, kronärtskocka och soltorkade tomater.

### TIRAMISU

Hemlagad tiramisu – 70 kr per person.

### CATERING

Minsta antal: 10 personer

Pris: 319 kr per person

Tillägg: Tiramisu 70 kr per person.



## Meny 2

### ANTIPASTO MISTO

Parmaskinka, ventricina och fänkålssalami.  
Parmesan, manchego, chèvre, gorgonzola och taleggio.  
Serveras med fikonmarmelad, grissini och fröknäcke.

### CAPRESE

Buffelmozzarella, tomat och basilika.

### BRUSCHETTONE POMODORO

Nybakat bröd, tomat, basilika och parmesan.

### FOCACCIA DI MAMMA

Bröd enligt mammas recept, serveras med citron- och basilikafärskost.

### PASTASALLAD

Pastasallad med pesto, oliver, kronärtskocka och soltorkade tomater.

### TARTUFO

Rigatoni med krämig tryffelsås och färskrivna tryffel.

### PIZZA

Nygräddad pizza.

### TIRAMISU

Hemlagad tiramisu – 70 kr per person.

### CATERING

Minsta antal: 10 personer

Pris: 399 kr per person

Tillägg: Tiramisu 70 kr per person

## Skräddarsydd Meny

VI SKAPAR EN MENY HELT EFTER DINA ÖNSKEMÅL.

Välj fritt bland våra italienska specialiteter eller låt oss ta fram ett unikt upplägg för ditt event.  
Vi erbjuder även möjligheten att komplettera med **grillat kött**, varma rätter och andra tillval enligt dina preferenser.

Kontakta oss så formar vi en meny som passar just din tillställning.

