

# M E N Y

## ANTIPASTI

En skål  
med blandade  
oliver -  
Nocellara,  
Taggiasche &  
Cerignola

35:-

### CHARKBRÄDA - *vårt signum* -

Tre olika charkuterier från våra italienska producenter.  
Presenteras med oliver, picklad fänkål och tarallikringlor.  
*A tray with three different charcuterie, olives, pickled fennel and taralli*

LITEN 150    MELLAN 395    STOR 595

 **VINTIPS**  
• Riposato 115:-

**"Bara nåt litet att tugga på"**

**55**

Nån chark, nån ost, lite  
oliver, några tarallis

**Tryffelchips**

**35**

## INSALATA

 **VINTIPS**  
• Pinot Grigio

### Insalata Italiana - Italiensk sallad 159

110:- En Italiensk sallad på mozzarella fior di latte från Frägsta Mejeri,  
prosciutto, körsbärstomater och oliver

*Italian salad with mozzarella fior di latte, prosciutto, cherry tomatoes and olives*

 **VINTIPS**  
• Chablis

### Sallad Chèvre chaud 189

130:-

En sallad med rödbetor, tryffelvinägrett, rödlök, rödbetsgroddar,  
surdegsbröd och gratinerad getost

*Salad Chèvre chaud with white truffle vinaigrette, red onion, beetroot,  
sourdough bread with gratinated goat cheese*

Ett gott alkoholfritt  
alternativ;  
prova någon av våra  
italienska lättdrycker.



Ett gott alkoholfritt alternativ;  
prova någon av våra italienska  
lättdrycker.

# Pasta & Risotto



## VINTIPS

• Ripasso di Etti 150:-

## Cacio e pepe

179 (89)

**Spaghetti som slungas med pecorino ost, nymalen svartpeppar och ett uns pastavatten. Toppas med rökt sidfläsk, bakat äpple och grönkål**  
*Pasta with pecorino cheese, black pepper. Served with pancetta, apple and kale*



## VINTIPS

• Riposato 115:-

## Spaghetti alla Bolognese

179 (89)

**En klassisk bolognese gjord på svenskt nötfärs, rött vin, morot, selleri och lök. Vi kryddar med rosmarin, timjan och toppar med parmesanost**  
*A classic Spaghetti alla Bolognese with red wine, carrots, celery, onion.*  
*Spiced with rosemary and thyme*



## VINTIPS

• Barolo 175:-

## Risotto

220 (110)

**En krämig risotto med zucchini, purjolök, chili och rödlök. Serveras med rökt sidfläsk och riven parmesan.**  
*Risotto with zucchini, leek, chili and red onion. On top smoked pork belly and parmesan*

## VINTIPS



• Brunello di  
Montalcino 175:-

## Linguini Gorgonzola

220 (110)

**Linguini pasta som får gå med gorgonzola och en skvätt grädde. Toppas med en päron mostarda och rostade nötter.**  
*Linguini, gorgonzola and cream. On top pear mostarda & roasted nuts*



# Passar för två eller flera...

Eller om du bara vill ha en för dig själv...



## VINTIPS

- Chianti Classico Riserva

150:-

**Svensk entrecote på en bädd av ugnsbakad potatis, confiterad lök, kallvispad dragonsås**

**Entrecote, baked potato, confit onion, cold whipped sauce with tarragon**

## Bistecca

595 (295)



## VINTIPS

- Champagne André C.

165:-

## Moules mariniere

440 (220)

**Färska blåmusslor kokt i gräddig vitvinsås. Toppas med persilja.  
Serveras med nybakat surdegsbröd**

**Fresh mussels in creamy white wine sauce. Served with parsley  
and freshly baked bread.**

Ett gott alkoholfritt  
alternativ;  
prova någon av våra  
italienska lättdrycker.



# DOLCE

Gluten -  
och laktosfri

Citronsorbet med  
Brownie

70

## Rucolino

85

Citronsorbet, prosecco, svartpeppar & rucola  
Lemon sorbet, prosecco, black pepper & rucola

## Gelato alla vaniglia Italiano

95

Italiensk vaniljglass med bär och balsamico condimento SABA  
*Italian ice-cream with berries and balsamico condimento SABA*

## Formaggio

149

 VINTIPS  
• Amarone 175:-

Tre olika ostar, marmelader och kex  
*Cheese tray with three different cheeses, marmalades and crackers*

## Tiramisu

89

 VINTIPS  
• Recioto 15:-/cl

Italiensk klassiker med mascarpone och savoiardikex  
mandellikör och kaffe  
*Italian Tiramisu with mascarpone, savoiardi biscuit, Disaronno and coffee.*

## Tartufo Affogato

69

Italiensk vaniljglass dränkt i espresso. Serveras med  
mandelbiscotti  
*Italian ice-cream with espresso, served with almond biscotti.*



# LA BANCAS PIZZA

En napolitansk pizza är ett hantverk.

Det viktigaste är degen som knådas för hand och jäser minst 24 timmar med hjälp av naturliga jästsvampar (surdeg). Ugnen spelar en avgörande roll, en napolitansk pizza ska gräddas på hög värme (upp till 480 grader). Detta ger en pizza som är mjuk och elastisk men samtidigt frasig och kanterna får också de igenkännande brända leopardfläckarna. Den enda ost man använder till napolitansk pizza är mozzarella. Vi grundar alla våra bottnar med en 6:a EVOO olivolja och parmesanost.

Vi älskar vår napolitanska IZZO ugn!

## Margherita

Den Napolitanska klassikern

In honor of the Queen of Italy, Margherita of Savoy  
San Marzano tomater, Mozzarella fior di latte från Frägsta Mejeri,  
färsk basilika

159

## Casa Banca

San Marzano tomater, Mozzarella fior di latte från Frägsta Mejeri,  
rökt sidfläsk, picklad rödlök, kruspersilja

169

## Vegano rosso

(kan fås med mozzarella)

San Marzano tomater, rödkål, grönkål, vitlöksolja, honung och  
ruccola

169

## Verona

**San Marzano tomater, Mozzarella fior di latte från Frägsta Mejeri,  
alpskinka, champinjoner, balsamico di Modena  
179**

## Bianca Patata vit pizza

**Potatis, Mozzarella fior di latte från Frägsta mejeri, cream  
fraiche, rökt speck, körsbärstomat, salvia och vitlök  
189**

## Diavolo

**San Marzano tomater, mozzarella fior di latte från Frägsta mejeri,  
olja på röd pepparchili, ventricina chilisalami. Toppas med  
picklad fänkål.  
179**

