

MENY

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
130:-

Sallad Chèvre chaud 189

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.



VINTIPS

• Ripasso di Etori 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*

Orcchiette Pomodoro e mozzarella 159 (79)



VINTIPS

• Valpolicella Classico 110:-

**En len söt tomatsås med oregano och smält mozzarella från Frägsta
mejeri**
Pasta & tomato sauce with oregano and melted mozzarella.



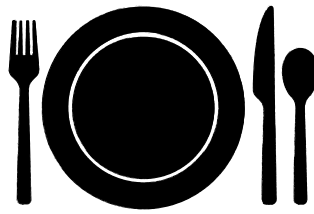
VINTIPS

• 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



**VINTIPS**

• Champagne André C.
165:-

Moules mariniere**220 (110)**

**Färska blåmusslor kokt i gräddig vitvinssås. Toppas med persilja.
Serveras med nybakat surdegsbröd**
**Fresh mussels in creamy white wine sauce. Served with parsley
and freshly baked bread.**

**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***



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**

