

# Meny

## Förrätt & sallad

Ripasso 120:-

### Antipasti

Pinot Grigio 120:-

#### Charkbräda - Vårt signum

Blandade charkuterier från våra italienska producenter. Presenteras med oliver och olika inläggningar

Liten 225:-

Mellan 495:-

Stor 650:-

### Aperitivo 225:-

En bra början på en härlig kväll. En välfylld tallrik med en pizzetta (minipizza), två olika charkuterier från våra italienska producenter, minicaprese, oliver & kronärtskockor.

(Lämplig för 2 personer som förrätt)

Riesling Neiss 120:-

### Sallad chèvre chaud 189:-

Blandad sallad, körsbärstomater, rödlök, inlagda rödbetor och senapsvinägrett. Serveras med gratinerad getost på surdegsbröd, honung & solroskärnor.

Pinot grigio 120:-

### Italiensk sallad 179:-

Blandad sallad, körsbärstomat, röd lök, mozzarella, prosciutto & oliver



# P a s t a & R i s o t t o

Langhe nebbiolo 140:-

## Spaghetti alla Carbonara

189:-

Klassiker gjord med rökt sidfläsk från Björk. Toppas med parmesan och äggula

Kaiken Malbec 120

## Pasta Arrabiata con Burratina

225:-

Kortpasta i tomatsås med chili å vitlök. Toppas med persilja och en krämig Burratina ost.

Barbera d'Alba 130:-

## Pappardelle con funghi e spek

189:-

Pappardellpasta i krämig sås med champinjoner, dragon, sherry. Toppas med parmesan och bräckt alpskinka

Barbera d'Alba 130:-

## Pasta Mozzarella

179:-

Kortpasta i söt tomatsås med smält mozzarella, lite grädde, persilja & olivolja

No name Barolo 225:-

## Risotto Primavera

225:-

Risotto med lök och sparris, toppas med bräckt sparris, valnötter och knaperstekt alpskinka



# P i z z a

## Pizza Bianca

**Capra Patata** 179:-  
Mozzarella, Chèvre, Potatis, Solroskärnor och Honung.

**Pere** 189:-  
Mozzarella, Chèvre, Päron, Valnötter, Honung  
& färsk timjan

**Tartufo** 195:-  
Mozzarella, Tryffelsalami, Färska champinjoner, Crème fraiche, Riven tryffelpecorino, Rostade solroskärnor.

**Mortadella** 179:-  
Mozzarella, Lök, Cream fraiche, Mortadella & Gröna Oliver

**Tre Formaggi** 179:-  
Mozzarella, Chèvre, Tallegio, Päron & Rosmarin

## Pizza Rossa

**Margherita** 159:-  
Tomatsås, Mozzarella, Persilja.

**Casa Banca** 179:-  
Tomatsås, Mozzarella, Rökt sidfläsk, Picklad rödlök, Persilja.

**Verona** 189:-  
Tomatsås, Mozzarella, Färska champinjoner, Alpskinka,  
Ruccola, Balsamico.

**Kommissarie Brunetti** 189:-  
Tomatsås, Mozzarella, Chilisalami, Rödlök, Chiliolja, Picklad fänkål.

**Salsiccia** 189:-  
Tomatsås, Mozzarella, Lök, Salsiccia ragu, Parmesan ost

**Vegetariana** 179:-  
Tomatsås, Mozzarella, Kronärtskockor, Körsbärstomater, Persilja.

Vintips: **Chianti Ruffina 135:-/565:- Rött**  
**Riesling Neiss 120:-/470:- Vitt**

# B a r n m e n y

## **Pasta Bolognese**

**75:-**

Spaghetti med köttfärssås, riven parmesan på sidan.

## **Pizza med skinka & ost**

**75:-**

En liten pizza med tomatsås, skinka och mozzarella.

## **Pasta med tomatsås & mozzarella**

**75:-**

Pasta i en len tomatsås och smält mozzarella.



# D o l c e

## **Italiensk vaniljglass 95:-**

Italiensk glass med blandade bär

## **Citronsorbet med brownie 70:- (Laktos- och glutenfri)**

## **Creme Brulè 125:-**

Vår egen Brulé med kardemumma.

Serveras med citronsorbet.

## **Glassdrinkar**

### **Spetsad Affogato 155:-**

Vaniljglass dränkt med en espresso, spetsad med Irish whiskey och baylis, toppad med kakao.

### **Cavalletta 155:-**

Vaniljglass med mintlikör, kakaolikör, grädde.

### **Sorbetto 95:-**

Citronsorbet och prosecco (alkoholfri 69:-)

