INFORMATION

SVENSKA

INFORMATION OM GLUTENFRI TILLAGNING

Våra glutenfria pizzabottnar och vår glutenfria pasta är inköpta och tillverkas inte av oss. Våra glutenfria pizzor bakas i aluminiumformar för att minimera risken för kontaminering. De gräddas dock i samma ugn som vanliga pizzor.

ALLERGI & KOSTPREFERENSER

GLUTENFRITT

Pizzor: Alla våra pizzor kan serveras med glutenfri botten.

Pasta: Alla pastarätter kan tillagas med glutenfri pasta. (Observera att fylld pasta som tortelloni ersätts med vanlig glutenfri pasta).

Huvudrätter & Sallader: Entrecôte med rosépeppar, fisksoppa samt Caesarsallad kan anpassas och serveras helt glutenfria.

VEGETARISKT

Tortelloni: Går utmärkt att beställa utan räkor.

Gröna tagliatelle: Vår svamppasta kan beställas utan oxfilé.

Pizzor: Följande pizzor är vegetariska: Luna Bianca, Tartufata och Vegetariana.

VEGANSKT

Pasta: Vegansk pasta (gjord på endast mjöl och vatten) serveras med krämig broccolipuré eller svamp.

Pizzor: Pizza Tartufata och Pizza Vegetariana kan beställas helt veganska (utan mozzarella).

ENGLISH

INFORMATION ABOUT GLUTEN-FREE PREPARATION

Our gluten-free pizza bases and gluten-free pasta are purchased and are not made by us. Our gluten-free pizzas are baked in aluminum pans to minimize the risk of cross-contamination. However, please note they are cooked in the same oven as regular pizzas.

ALLERGIES & DIETARY PREFERENCES

GLUTEN-FREE

Pizzas: All our pizzas can be prepared with a gluten-free crust.

Pasta: All pasta dishes can be made with gluten-free pasta. (Please note: filled pasta like tortelloni will be replaced with standard gluten-free pasta).

Mains & Salads: Pink peppercorn Entrecôte, Fish soup, and Caesar salad can all be adapted and served gluten-free.

VEGETARIAN

Tortelloni: Can be ordered without prawns.

Green tagliatelle: Our mushroom tagliatelle can be ordered without beef tenderloin.

Pizzas: The following pizzas are vegetarian: Luna Bianca, Tartufata, and Vegetariana.

VEGAN

Pasta: Egg-free pasta (made simply with flour and water) served with a creamy broccoli puree or mushrooms.

Pizzas: Pizza Tartufata and Pizza Vegetariana can be made completely vegan upon request (ordered without mozzarella).

(G) Glutenfri · (L) Laktosfri · (V) Vegetarisk

FÖRRÄTTER / STARTERS

(Antipasti)

ITALIENSK TALLRIK (G) (L) 139:-

SE: En rikare tallrik med ett urval av fina italienska charkuterier och delikatesser.

EN: A richer platter with a selection of fine Italian cured meats and delicacies.

OSTTALLRIK (G) (V) 139:-

SE: En rikare tallrik med ett urval av mogna italienska ostar serverade med tillbehör.

EN: A richer platter with a selection of matured Italian cheeses served with accompaniments.

VITLÖKSBRÖD (V) (L) 79:-

SE: Rostad bröd med vitlök, olivolja och örter.

EN: Toasted bread with garlic, olive oil and herbs.

MARINERADE OLIVER (G) (L) (V) 69:-

SE: Mixade oliver marinerade i olivolja, vitlök och medelhavsörter.

EN: Mixed olives marinated in olive oil, garlic and Mediterranean herbs.

ALLERGISYMBOLER

(G) Glutenfri • (L) Laktosfri • (V) Vegetarisk

HANDGJORD FÄRSK PASTA / HANDMADE FRESH PASTA

(Primi piatti di pasta fresca di nostra produzione)

TORTELLONI CON GAMBERI (L) 329:-

SE: Handgjord äggpasta fylld med potatis, serveras med vitvinsbräserade jätteräkor på en len broccolipuré.

EN: Handmade egg pasta stuffed with potatoes, served with white wine-braised king prawns over a smooth broccoli purée.

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE (L) 299:-

SE: Färsk tagliolini med jätteräkor, vongolemusslor, blåmusslor, tomatsås, vitlök och färsk persilja.

EN: Fresh tagliolini with king prawns, clams, mussels, tomato sauce, garlic and fresh parsley.

TAGLIATELLE AL FILETTO 289:-

SE: Färsk spenat- och äggpasta med pannstekt oxfilé, blandad svamp, kantareller, grädde och parmesan.

EN: Fresh spinach and egg pasta with pan-seared beef tenderloin, mixed mushrooms, chanterelles, cream and parmesan.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE (L) 239:-

SE: Färsk äggpasta med vår traditionella långtidskokta köttfärssås och parmesan.

EN: Fresh egg pasta with our traditional slow-cooked Bolognese meat sauce and parmesan.

ALLERGISYMBOLER

(G) Glutenfri • (L) Laktosfri • (V) Vegetarisk

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

(Secondi piatti)

ENTRECÔTE AL PEPE ROSA (G) 339:-

SE: Grillad entrecôte av oxe serverad med en krämig rosépepparsås och pannstekt broccoli.

EN: Grilled beef ribeye served with a creamy pink peppercorn sauce and pan-seared broccoli.

ZUPPA DI FRUTTI DI MARE (L) 299:-

SE: Traditionell italiensk skaldjursgryta med färska blåmusslor, vongolemusslor och räkor i en smakrik tomatsås, serveras med vitlöksbröd.

EN: Traditional Italian seafood stew with fresh mussels, clams and prawns in a savory tomato broth, served with garlic bread.

SCALOPPINA AI FUNGHI E CANTARELLI 269:-

SE: Tunna skivor av fläskfilé bräserade i vitt vin med blandad svamp, kantareller, grädde och örter, serveras med potatispuré.

EN: Tender pork tenderloin escalopes braised in white wine with mixed mushrooms, chanterelles, cream and herbs, served with potato purée.

COTOLETTA ALLA MILANESE (L) 249:-

SE: Panerad fläskkotlett serverad med krispig pommes frites, bearnaisesås och citron.

EN: Breaded pork cutlet served with crispy french fries, bearnaise sauce and lemon.

CAESAR SALAD GOURMET (L) 229:-

SE: Varm grillad svensk kycklingfilé serverad på en bädd av krispig mixsallad med husets hemgjorda caesardressing, flagad parmesan och krispiga krutonger gjorda på vår hembakade focaccia.

EN: Warm grilled Swedish chicken breast served on a bed of crisp mixed salad with our homemade creamy Caesar dressing, shaved parmesan and krispy croutons made from our freshly baked focaccia.

ALLERGISYMBOLER

(G) Glutenfri • (L) Laktosfri • (V) Vegetarisk

PIZZOR / PIZZAS

(Tack vare vår långtidsjästa deg får du en krispig och luftig botten / Thanks to our long-leavened dough, you get a crispy and airy crust)

SJÖVIK 229:-

SE: Tomatsås, fior di latte mozzarella, räkor, vongolemusslor, blåmusslor och vitlöksolja.

EN: Tomato sauce, fior di latte mozzarella, prawns, clams, mussels and garlic oil.

TARTUFATA 199:-

SE: Tryffelkräm, fior di latte mozzarella, blandad svamp med karljohansvamp och kantareller, parmesan och tryffelolja.

EN: Truffle cream, fior di latte mozzarella, mixed mushrooms with porcini and chanterelles, parmesan and truffle oil.

GAMBERETTI 199:-

SE: Crème fraîche, fior di latte mozzarella, handskalade räkor, rödlök, citron och kaviar.

EN: Crème fraîche, fior di latte mozzarella, hand-peeled prawns, red onion, lemon and caviar.

PARMA 199:-

SE: Tomatsås, fior di latte mozzarella, parmaskinka, ruccola, parmesan och balsamicocrème.

EN: Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan and balsamic glaze.

ALLERGISYMBOLER

(G) Glutenfri • (L) Laktosfri • (V) Vegetarisk

GIORGIO 189:-

SE: Tomatsås, fior di latte mozzarella, mild salami,
stark salami, gorgonzola och rödlök.
EN: Tomato sauce, fior di latte mozzarella, mild salami,
spicy salami, gorgonzola and red onion.

BARBARA 189:-

SE: Tomatsås, fior di latte mozzarella, svamp,
italiensk korv (salsiccia) och rödlök.
EN: Tomato sauce, fior di latte mozzarella, mushrooms,
Italian sausage (salsiccia) and red onion.

LA LUNA BIANCA 189:-

SE: Fior di latte mozzarella, gorgonzola,
karamelliserade valnötter och fikonmarmelad.
EN: Fior di latte mozzarella, gorgonzola,
caramelized walnuts and fig jam.

4 STAGIONI 189:-

SE: Tomatsås, fior di latte mozzarella, kokt skinka, svamp,
italiensk korv (salsiccia) och oliver.
EN: Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham,
mushrooms, Italian sausage (salsiccia) and olives.

VEGETARIANA 169:-

SE: Tomatsås, fior di latte mozzarella, blandade
ugnsrostade grönsaker och parmesan.
EN: Tomato sauce, fior di latte mozzarella, mixed
roasted vegetables and parmesan.

CAPRICCIOSA 169:-

SE: Tomatsås, fior di latte mozzarella, svamp
och kokt skinka.
EN: Tomato sauce, fior di latte mozzarella,
mushrooms and cooked ham.

VESUVIO 149:-

SE: Tomatsås, fior di latte mozzarella och kokt skinka.
EN: Tomato sauce, fior di latte mozzarella and cooked ham.

MARGHERITA 129:-

SE: Tomatsås, fior di latte mozzarella och färsk basilika.
EN: Tomato sauce, fior di latte mozzarella and fresh basil.

ALLERGISYMBOLER
(G) Glutenfri • (L) Laktosfri • (V) Vegetarisk

BARNMENY / KIDS MENU

(För barn upp till 12 år / For children up to 12 years old)

PASTA ALLA BOLOGNESE 129:-

SE: Färsk äggpasta med långtidskokt köttfärssås (Bolognese) och parmesan.

EN: Fresh egg pasta with slow-cooked Bolognese meat sauce and parmesan.

TAGLIOLINI AL POMODORO 109:-

SE: Färsk handgjord pasta med tomatsås, basilika och parmesan.

EN: Fresh handmade pasta with tomato sauce, basil and parmesan.

PIZZA VESUVIO BAMBINO 109:-

SE: Tomatsås, fior di latte mozzarella och kokt skinka.

EN: Tomato sauce, fior di latte mozzarella and cooked ham.

PIZZA MARGHERITA BAMBINO 99:-

SE: Tomatsås och fior di latte mozzarella.

EN: Tomato sauce and fior di latte mozzarella.

PIPPIS PANCAKES 69:-

SE: Pannkakor serverade med vispad grädde och jordgubbssylt.

EN: Pancakes served with whipped cream and strawberry.

ALLERGISYMBOLER

(G) Glutenfri • (L) Laktosfri • (V) Vegetarisk

DESSERTER / DESSERTS

(Alla våra desserter är hemgjorda /
All our desserts are homemade)

CHOKLADFONDANT 99:-

SE: Mjuk chokladbakelse som serveras med vispad grädde och hallon.

EN: Soft chocolate cake served with whipped cream and raspberries.

HEMGJORD TIRAMISÙ 99:-

SE: Klassisk italiensk dessert med savoiardikex doppade i espresso, mascarponekräm och kakao.

EN: Classic Italian dessert with ladyfingers soaked in espresso, mascarpone cream and cocoa.

DOLCE A SORPRESA (ÖVERRASKNINGSDESSERT) 99:-

SE: Husets hemliga dessert – skapad efter säsongens bästa råvaror och kockens inspiration. Fråga din servitör om dagens specialitet!

EN: The house surprise dessert – crafted using the finest seasonal ingredients and the chef's inspiration. Ask your waiter for today's specialty!

PANNA COTTA 99:-

SE: Krämig panna cotta. Välj mellan choklad, jordgubb eller skogsbär.

EN: Creamy panna cotta. Choose between chocolate, strawberry or wild berries.

ALLERGISYMBOLER

(G) Glutenfri • (L) Laktosfri • (V) Vegetarisk