



Pizza

Vedugnsbakas på vår 450 grader varma lavasten.

Margherita - 115:-

San Marzano-tomat, Fior di latte och färsk basilika.

La Contadina - 160:-

San marzano, fior di latte, aubergine, zucchini, paprika och karl johan svamp.

La Salsiccia - 160:-

Vellutata di peperoni, fior di latte, salsiccia korv och Fonduta di peccorino romano (ostkräm)

Capricciosa - 160:-

San Marzano-tomat, Fior di latte, italiensk kokt skinka, champinjoner, oliver och kronärtskocka.

The Angry pizza - 160:-

San marzano, fior di latte, salami piccante, Nduja salami, chili och karameliserad lök.

Calzone Napoletano - 160:-

Fyllt Calzone med ricotta ost, salami Napule, fior di latte, basilika och toppad med san marzano tomat sås.

Formaggi - 160:-

Mozzerella, gorgonzola, peccorino, parmesan, nötter och honung.

Hälsinge Pizza - 160:-

Fior di latte, rökt älgslami, rädisor, friterade svartrötter, kantareller och parmesanost.

Frutti di Mare - 178:-

San marzano, musslor, scampi, calamari, persilja och citron.

Mortadella E Pistacchio - 178:-

Fior di latte, mortedella, pistage, burrataost och pistagekräm.

Pizza Burrata al tartufo - 178:-

San marzano, fior di latte, burrataost, tryffelpasta, olivolja och basilika.

Prosciutto di Parma - 185:-

San marzano, fior di latte, parmaskinka, parmesanost, boconcini di mozzarella di buffalo och rucola.

Pizza Salmone - 195:-

San marzone tomat, fior di latte, västerbottenost, skivade körsbärstomater, röd paprika, gravad lax, rucola, färsk dill och citron.

Bianca reale - 198:-

Västerbottenost, löjrom, smetana, citron, picklad dill och syrad rödlök.

Glutenfri alternativ finns +30:-

Specialità Napul'e - gör din egen pizza - 150:-

Välj bas, **Margherita** med San Marzano-tomat och Fior di latte eller **Bianco**, utan tomatsås.

Välj 3 valfria ingredienser; +15:- per ingrediens utöver.

Verde	Carne	Formaggio	Pesce
Vegetarisk	Kött	Ostar	Fisk
Zucchini	Salsiccia	Peccorino	Calamari
Paprika	Salami napole	Ricotta	Musslor
Champinjoner	Mortadella	Gorgonzola	Scampi
Aubergine	Parmaskinka	Mozzerella Fior di latte	Löjrom +35:-
Rucola	Italiensk kokt skinka	Parmesan	Gravad lax +30:-
Vitlök	Nduja (stark korv)	Västerbottensost	
Oliver	Pancetta	Boconcini di mozzarella di buffalo +25:-	
Portobello		Burrata +30:-	
Kronärtskocka			
Kantarell			
Vellutata (paprikacream)			
Fänkål			
Karl-Johansvamp			
Körsbärstomater			



Menü

Meny

Menu della casa

Menu della casa uno - 345:-

Bruschetta

Grillat lantbröd med körsbärstomater och stracciatellaost.

Tagliatelle al tartufo

Färsk oxfile med tryffel, karljohanssvamp, gräddde och parmesan.

Tiramisù

Rekommenderat vin: Castello Del Poggio Barbera d'Asti 2018

Barbera d'Asti, Piemonte. Italien
Fruktigt och smakrikt vin med inslag av generös frukt som syltade körsbär, blåbär, örter och fat.

Glas, 125:- / Flaska, 478:-

Menu della casa due - 455:-

Burrata Caprese

Buffel burrataost med mix körsbärstomater, basilika och olivolja.

Osso buco di agnello

Lammlägg bakad i 12 timmar
gremolata, confiterad lök, serveras med risotto milanese.

Sorbetto Amalfi

Citronsorbet med limoncellolikör.

Rekommenderat vin: Masseria Altemura Negroamaro 2018

Salento, Apulien. Italien. Negroamaro.
Kryddigt och mustigt vin med utvecklad smak och inslag av fat, torkade körsbär, röd frukt, kaffe, kakao, läder och salvia

Glas, 135:- / Flaska, 495:-

Menu della casa trezo - 485:-

Arancino nero di seppia

Friterade risbollar fylld med svart bläckfisk, räkor och calamari.

Cuoppo di Mare

Friterade argentiska rödräkor, scampi, calamari, hälleflundra och grillad citron
Serveras med sötsur citrondippsås, rucolasallad med körsbärstomater och krispiga potatiships.

Tortino al cioccolato

Choklad fondant serveras med italiensk vanilj gelato.

Rekommenderat vin: Tenuta Ca' Bolani Pinot Grigio Superiore 2016

Aquileia DOC, Friuli. Italien. Pinot Grigio.
Friskt, fylligt och ungdomligt fruktigt vin med inslag av päron, akaciablommor, honung, mandel och kryddor.

Glas, 145:- / Flaska, 495:-

Denna meny är skapad för en balanserad smak för en äkta napolitansk upplevelse. Vi vill skapa känslan av att ha Vesuvius framför din tallrik med de genuina Italien.

Ristorante & Pizzeria
Hudiksvall

Antipasti - Förrätter

Bruschetta - 75:-

Grillat lantbröd med körsbärstomater och stracciatellaost.

Arancino nero di seppia - 98:-

Friterade risbollar fylld med svart bläckfisk, räkor och calamari.

Burrata Caprese - 128:-

Buffel burrataost med mix körsbärstomater, basilika och olivolja.

Carpaccio con rucola e parmigiano - 135:-

Bankad färsk oxfile med rucola, parmesanost och olivolja.

Tagliere di salumi e formaggi - 155:-

Charkbricka med

Spinata romana, pancetta, mortedella, gorgonzola, asiago och pecorino sardo.

Primi Piatti - Pasta

Tortelloni ricotta spinaci - 168:-

Fylld med ricotta och spenat, buffelmozzarella och tomatsås.

Spaghetti carbonara - 168:-

Pancetta med svart peppar, pecorino och ägg.

Fettuccine Frutti di mare - 198:-

Scampi, blåmusslor, bläckfiskringar, körsbärstomater, chili och vitlök.

Tagliatelle al tartufo - 199:-

Färsk oxfile med tryffel, karljohanssvamp, grädde och parmesan.

Glutenfritt alternativ finns.

Risotto - risotto

Risotto gorgon Spinaci - 145:-

Risotto med gorgonzola och spenat.

Risotto alla Pescatora - 185:-

Risotto med blåmusslor, räkor, calamari, vårlök och bondbönor.

Secondi - Huvudrätter

Osso buco di agnello - 289:-

Lammlägg bakad i 12 timmar
gremolata, confiterad lök, serveras med risotto milanese.

Filetto di manzo ai funghi - 335:-

Grillad Färsk oxfile, karljohanssvamp ragu, grillad basilika polenta,
toppat med kanterellsmör.

Halibut alla luciana - 335:-

Hällefundra med putanescaås (svarta oilver, capris, vitlök och chili)
serveras med potatiships.

Cuoppo di Mare - 325:-

Friterade argentiska rödräkor, scampi, calamari, hällefundra och grillad citron
Serveras med sötsur citrondippsås, ruccolasallad med körsbärstomater
och krispiga potatiships.

Contorni - Smårätter

Baby Broccoli - 45:-

Små broccoli, chili och vitlök.

Finocchio - 45:-

Långkokt och grillad fänkål.

Spinaci al burro e parmigiano - 65:-

Smörstekta färsk spenat med parmesanost.

Dolci - Efterrätter

Gelato Italiano - 75:-

Blandade olika italienska glassar.

Sorbetto Amalfi - 95:-

Citronsorbet med limoncello likör

Pacchetto Napulé - 109:-

Tryffelchoklad, espresso och 2cl 5-årig grappa nonnino

Pizza nutella - 100:-

Pizza med nutella choklad, 2 till 4 personer

Babbá Napoletano con rum - 105:-

En gammal Napolitansk traditionellt hembakad dessert.

Tiramisù - 105:-

Pigga upp mig.

Tortino al cioccolato - 125:-

Choklad fondant serveras med italiensk vanilj gelato.

Bambini - Barnmeny

Margherita - 75:-

San Marzano-tomat, Fior de latte och färsk basilika.

Vesuvio - 85:-

San Marzano-tomat, Fior di latte och italiensk kokt skinka.

Spaghetti Napoli - 85:-

Datteri-tomater, ricotta och färsk basilika.

Gelato mix - 55:-

Tre kulor med blandad glass.

Vi gör ej ändringar i menyn men meddela vår serveringspersonal om du har allergier.