

PIZZA

Den Napolitanska pissan har högre kant och kallas Cornicione och ska vara fluffig, elastisk samt lätt att vika och äta med händerna.
Till vår pizzadag använder vi det Napolitanska mjölet "caputo 0,0" och degen fermenteras minst två dygn i kylen för att sedan jäsa tredje dagen i rumstemperatur.
Sedan bakas pissan med kärlek och omsorg i en vedeldad 450 graders lavastensugn.

Till Pizza passar de flesta viner –allt är ju gott med ost & deg – ta din favorit och njut.

Men vill du ha ett tips ...

Rött: Valpolicella Classico, Medelfylligt, rustikt och bärigt. 145:-/495:-

Vitt: Il Fortino Vermentino, Toscana Stor karaktär av gula plommon, lime och gråpäron. 118:-/445:-

1-Margherita. 148:-
San marzano tomatås, fior di latte, riven parmesan, basilika och olivolja.

2-Capricciosa. 178:-
San marzano tomatås, fior di latte, kronärtskocka, champinjoner, Italiensk skinka, kalamataoliver, parmesan, basilika och olivolja.

3-Vegetariano. 179:-
San marzano tomatås, fior di latte, portabello, kronärtskocka, körsbärstomat, rödlök, friterad grönkål.

4-Glada Hudik. 225:-
San marzano tomatås, fior di latte, marinerad biff, ruccola, pesto, saltorkade tomater.

5-Formaggio Di Capra. 185:-
San marzano tomatås, fior di latte, getost, rödbetor, valnötter och honung.

6-Diavola. 187:-
San marzano tomatås, fior di latte, kryddigsalami, kalabrisk nduja (stark), grön chili, picklad rödlök, parmesan och basilika.

7-Divina. 178:-
Fior di latte, Napolitansk salami, saltorkade tomater, pesto, kalamata oliver och basilika.

8-La Tonno Pizza. 188:-
San marzano tomatås, fior di latte, tonfisk, grillad paprika, rödlök, grillad zucchini och handskalade räkor.

9-Prosciutto Di Parma. 198:-
San marzano tomatås, fior di latte, parmaskinka, ruccola, mini buffelmozzarella, marinerade körsbärstomater, parmesan och olivolja.

10-La Primavera (Smörgåstårta pizza). 209:-
Fior di latte, färskost, prästost, handskalade räkor, vitlökscreme, rödlök, dill, parmesan och röd stenbitsrom.

11--La Pera con gorgonzola. 195:-
Fior di latte, gorgonzola, päron, sparris, valnötter och fikonmarmelad.

12-Frutti di mare. 235:-
Grönsakspesto på botten, handskalade räkor, blåmusslor, scampi, rödräkor, marinerade körsbärstomater, hummeraioli och citronklyfta.

Extra
Aioli di astice / hummer aioli. **30:-**
Pesto alla genovese / pestokräm. **35:-**
Salsa bernese / bearnaisesås. **35:-**



@f #napulereaurang



ANTIPASTI

Focacia all'aglio. (VG.) 65:-
Färsbakat vitlöksbröd med extravirgin olivolja, rosmarin och flingsalt.
Vintips. Le Arche Prosecco, 98/398:-

Focaccia al pesto. (VG.) 75:-
Färsbakat bröd med san marzano tomatås och basilikapesto.
Vintips. La pirre nero d'Avolo, 139:-/465:-

Bruschetta al pomodoro. (VG.) 118:-
Körsbärstomater, burrata stracciatella, basilika, balsamvinägerkräm på grillat bröd.
Vintips. Valpolicella Classico, 145:-/495:-
Medelfylligt, rustikt och bärigt

Bruschetta Al Scampi. 175:-
Vittvin, körsbärstomat, persilja, vitlök, ruccola och forellrom.
Vintips. Le Arche Prosecco Extra Dry, Glera, Italien glas 98:- / flaska 398:-

Tagliere toscano. 1pers 185:- 2 pers 298:-
Italienska charkuterier och ostar, samt oliver.
Serveras med fikonmarmelad och krispig grissini.
Vintips. La pirre nero d'Avolo, 139:-/465:-

Tartare di manzo. 175:-
Finhackad nötkött, äggula, pecorino,saltgurka och rostade brödsmlur.
Vintips. La Pirre Nero d'Avolo, 139:-/465:-

Mare Caldo. 195:-
Blå musslor, vongole, scampi, vittvin, körsbärstomat, persilja, vitlök.
Serveras med grillat bröd.
Vintips. Le Arche Prosecco Extra Dry, Glera, Italien glas 98:- / flaska 398:-

Bresaola Carpaccio. 189:-
Hyvlad parmesan, ruccola, citrondressing och balsamvinägerkräm.
Vintips. Valpolicella Classico, 145:-/495:-

Burrata. (Vg.) 165:-
Burrata med karamelliserad körsbärstomat, granatäpplekräm och olivolja.
Vintips. Valpolicella Classico, 145:-/495:-

PASTA

Spaghetti Al Ragù Di Manzo. 210:-
Spaghetti med långkokt ragu bolognese och parmesan.
Vintips. Valpolicella Classico, 596:-

Spaghetti Alle Vongole Veraci. 205:-
Spaghetti, vongole, vitlök, persilja, körsbärstomater och vitt vin.
Vintips. DOC Garda Pinot Grigio .145:/495:-

Tagliatelle Al FilettoDi Manzo. 245:-
Tagliatelle, oxfile, karljohansvamp, tryffelpasta, grädde och parmesan.
Vintips. Vin tips Santa Barbara Caipirusso 128:-/455:-

Tagliatelle Mare E Monti. 245:-
Tagliatelle, calamari, scampi, karljohansvamp, grädde, körsbärstomater, vittvin, persilja och vitlök.
Vintips. DOC Garda Pinot Grigio .145:/495:-

Garganelli Negresco. 218:-
Garganelli, kycklingfilé, grädde, champinjoner, persilja, vitlök, timjan och parmesanost.
Vintips. Querceccio Rosso de Montalcino, Sangiovese, Montalcino 525:-

Garganelli Scampi Zafferano. 225:-
Garganelli, scampi, vittvin, grädde, vitlök, persilja, körsbärstomater, purjolök.
Vintips. DOC Garda Pinot Grigio 145:/495:-

Ravioli Asparagus. (Vg.) 210:-
Ravioli Sparris, gorgonzola, persilja och grädde.
Vintips. Barbera d'Alba . 536:-



RISOTTO

Risotto Ai FunghiPorcini. (Vg.) 185:-
Grädde, persilja, karljohansvamp, tryffel, parmesan.
Vintips. Valpolicella Classico, 145:-/596:-

Risotto AllaPescatora Rosso 225:-
Musslor,vongole, scampi, calamari, vitt vin, persilja, färska tomater och vitlök.
Vintips. DOC Garda Pinot Grigio .145:/495:-

Gnocchi

Gnocchi Di Profumo Di Mare. 255:-
Gnocchi, calamari, musslor, grädde, vittvin, vitlök, persilja, körsbärstomater och stracciatella.
Vintips. Gemma Langhe Arnais, 135:-/475:-

Gnocchi Pecorino E Pere. (Vg.) 185:-
Gnocchi serveras i en knaprig parmesanost, pecorinokräm och färskt päron.
Vintips. DOC Garda Pinot Grigio, 145:/495:-

SECUNDI PIATTI

Huvudrätter

Alla grillade kötträtter serveras medium rare om inget annat önskas.

Filetto Di Zander. 325:-
Gösfilé med hummersås, sparris, forellrom och bakad potatis.
Vintips. DOC Garda Pinot Grigio, 145:-/495:-

Filetto Di Salmone. 298:-
Lax, vitvinsås, selleri, citron, pepparrot och bakad örtpotatis.
Vintips. Gemma Langhe Arnais, 135:-/475:-

Ribeye Di Black Angus. 355:-
250 g entrecôte, tryffelbearnaisesås, säsongens grillade grönsaker och pommes.
Vintips. Le Pirre Nero d'Avola, 139:-/ 465:-

Fillto Di Manzo Con Argenta Gamberi. 395:-
Krämig saffransrisotto, 200g oxfilé, argentinska rödräkor, rödvinsås och tryffelbearnaisesås.
Vintips. Valpolicella Classico, 145:-/596:-

Lamb Fillto. 325:-
Lammfilé Serveras med krämig peperonata och tryffelpotatismos.
Vintips. Le Pirre Nero d'Avola. 139:-/465:-

Pollo Limone. 285:-
Kycklingfilé, krämig citronsås med sommarens grönsaker och rostad örtpotatis.
Vintips. Valpolicella Classico, 145:-/596:-



INSALATE

Insalate/Sallader

Vintips. Il Fortino Vermentino 118:-/445:-

Insalata Di Bresaola 210:-
Bresaola, ruccola, mixsallad, körsbärstomater, oliver, gurka, parmesanflingor och olivolja.

Insalata Cesare. 198:-
Grönsallad, kycklingfilé, rostade brödkrutonger, parmesanflingor, romansallad och cesaredressing.



BAMBINI

Barn menyn (under 12 år)

1- Margherita. 95:-
San marzano tomatås, fior di latte och basilika.

2- Vesuvio. 105:-
San marzano tomatås, fior di latte och prosciutto di cotto.

3- Spaghetti Al Ragù Di Manzo. 115:-
Spaghetti med långkokt ragu bolognese och parmesan.

4-Gelato. 65:-
Vaniljglass med chokladsås



DOLCI

Efterrätt

Vintips. Recioto di Soave, 16:-cl

Semifreddo Al Pistacchio. 125:-
Den Italienska halvfrysta glassdesserten.

Limoncello Tiramisu. 115:-
Sötsyrlig klassisk tiramisu.

Gelato Misto. 95:-
Blandade italienska glassar, toppas med chokladsås.

Casa di sorbeto. 105:-
Husets Sorbet.

Pachetto Napulé. 125:-
Tryffelchoklad,espresso och 2cl 5-årig grappa nonnino.