

APERITIVO drink innan

BIRRA ALLA SPINNA

MENABREA BIONDA
4,8% 30CL 65 40CL 90
SUMMER BULLDOG PALE ALE
4,8% 30CL 65 40CL 90

BIRRA ALLA BOTTIGLIA

MENABREA AMBRATA
5,0% 33CL 80
PAULANER WEISSBIER
5,3% 50CL 95
BUSHVELD BULLDOG IPA
6,7% 33CL 85
WISBY PILS
5,0% 33CL 80
WISBY STOUT
5,0% 33CL 80
MARIESTADS CONTINENTAL
4,2% 33CL 73

COCKTAILS

BELLINI 135
Prosecco, peach puré.
APEROL SPRITZ 150
Aperol, prosecco, soda, orange
NEGRONI 155
Gin, Cocchi Vermouth, Campari, orange.
DRY MARTINI 165
Gin, Noilly prat, lemon zest, olive.
AMARETTO SOUR 165
Amaretto, lemon, egg white, sugar.
ESPRESSO MARTINI 165
Vodka, coffe liquer, sugar, espresso

SIDRO

BRISKA FLÄDER
4,5% 33CL 70
BRISKA HALLON VINBÄR
4,5% 33CL 70

NON ALCOLICO NON ALCOHOLIC

COCA COLA 33CL 49
COLA ZERO 33CL 49
SPRITE 33CL 49
FANTA 33CL 49
ITALIENSK ÄPPELMUST 20CL 49
SAN PELLEGRINO LÄSK 20CL 45
BIRRA MORETTI ZERO 33CL 50
VINO ROSSO GLAS 75
VINO BIANCO GLAS 75
SPUMANTE GLAS 75
SPARKLING ECO VATTEN 70CL 45
SAN PELLEGRINO 50CL 50

ANTIPASTI förrätter

TAGLIERI DI SALUMI 1-2P 345 3-4P 590

Vårt urval av italienska charcuterier.

Prosciutto di Parma 24 mån, fänkålsalami, porchetta, parmigiano-reggiano 24 mån & tillbehör.

Prosciutto di Parma 24 months, fennel salami, porchetta, parmigiano-reggiano & sides.

PROSCIUTTO NERO DEI NEBRODI 175

Lufttorkad skinka från producenten Dok Dall'Ava. Framställd från frigaende svarta grisar ifrån nebrodibergen på Sicilien.

Air dried ham från from free range black pigs from Nebrodimountains on Sicily.

BRUSCHETTA CON PARMIGIANO REGGIANO 105

Lantbröd, vildmix tomat, rödlök, vitlök, basilika, ekologisk balsamico, parmigiano reggiano.

Country bread, wild mix tomatoes, red onion, garlic, basil, organic balsamico, parmigiano reggiano.

CORNO DI TORO ROSSI ALL'AGLIO 95

Grillad spetspaprika, extra jungfruolivolja, vitlök.

Red pepper, garlic, extra virgin olive oil.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 155

Buffelmozzarella ifrån Kampanien, vildmix tomat, friterad basilika, extra jungfruolivolja.

Buffalo mozzarella, wild mix tomatoes, fried basil, extra virgin olive oil.

GAMBERONI ALL'AGLIO 175

Små scampi, vitt vin, vitlök, peperoncino, persilja, mixsallad, lantbröd, extra jungfruolivolja.

Small prawns, white wine, garlic, pepperoncino, parsley, mixsalad, bread, extra virgin olive oil.

SASHIMI DI TONNO FRESCO 175

Gulfenad tonifsk, rosépeppar, gräslök, citron, extra jungfruolivolja.

Yellowfin tuna fish, rosé pepper, chive, lemon, extra virgin olive oil.

CARPACCIO DI MANZO 180

Oxfile, fänkål, äpple, parmigiano reggiano 24 mån, ruccola, citron, extra jungfruolivolja.

Fillet of beef, fennel, apple, parmigiano reggiano 24 months, ruccola, lemon, extra virgin olive oil.

BURATTA CON PERLAGE DI TARTUFO 195

Buratta, tryffelkaviar, extra jungfruolivolja.

Burrata, truffle caviar, extra virgin olive oil.

O'PIZZICATO

PASTA & RISOTTO

LINGUINE CON CREMA TARTUFATA 250 *

Fläskfilé, tryffelcreme, babyspenat, mascarpone, parmigiano-reggiano 24 mån.
Fillet of pork, truffle creme, baby spinach, mascarpone, parmigiano-reggiano 24 months

FETTUCCINE OPIZZICATO 265

Oxfile, portobellosvamp, schallottenlök, mascarpone, parmigiano-reggiano 24 mån.
Fillet of beef, portobello mushroom, shallots, mascarpone, parmigiano-reggiano 24 months.

BIGOLI POMODORO E BURRATINA 245

Burrata-mozzarella, piccadillytomater, tomatsås, basilika, vitlök.
Burrata-mozzarella, piccadillytomatoes, tomato sauce, basil, garlic.

* Går även att beställa som vegetariskt.

LINGUINE COZZE E SCAMPI 265

Små scampi, blå musslor, tomat, vitlök, persilja, chili, vitt vin, extra jungfruolivolja.
Small scampi, clams, tomato, garlic, parsley, white wine, chili, extra virgin olive oil,

TORTELLONI DI ASTICE 255

Hummerkött, ricotta, spenat, hummersås, friterad basilika.
Lobster meat, ricotta, spinach, lobster sauce, fried basil.

RISOTTO CON CREMA TARTUFATA 235

Carnaroliris, portobellosvamp, tryffelsalsa.
Carnaroli rice, portobello mushroom, truffle salsa.

PERLAGE DI TARTUFO "TRYFFELKAVIAR" 90

Toppa din risotto eller pastarätt med tryffelkaviar. Tryffelkaviar är saften från den svarta vinter-tryffeln som har reducerats till små pärlor genom metoden "sferifikation".

SALATA

INSALATA DI TONNO ALLA GRIGLIA 270

Grillad tonfisk, citronvinägrett, chiliflakes, kapris, piccadilly tomater, sallad.
Grilled tuna fish, lemon vinaigrette, chili flakes, caper, piccadilly tomatoes, salad

SECONDI huvudrätter

FILETTO DI LUCIOPERCA 295

Halstrad Gösfile, hummersås, babyspenat, småscampi, gremolata, mandelpotatispuré.
Pike perch fillet, lobster sauce, baby spinach, small scampi, gremolata, almond potato purée.

SCAMPI DIAVOLO 298

Scampi, tomatsås, vitvin, chili, vitlök, sallad, citronrisotto.
Scampi, tomato sauce, white wine, chili, garlic, salad, lemon risotto.

PORCHETTA 280

Citron & örtugnsbakad grissida, tryffelsky & mandelpotatispuré.
Lemon & herb roasted side of pork, truffle sauce & almond potato purée.

OSSO BUCO DI VITELLO 315

12 h bräserat kalvlägg, tomat, selleri, morot, vitlök, gremolata & saffranrisotto.
12h braised veal leg, tomato, celery, carrot, garlic, gremolata & saffron risotto.

COSTOLLETTE D'AGNELLO 339

Lammkottletter, rosmarin, vitlök, gremolata, rostad potatis.
Lamb chops, rosemary, garlic, gremolata, roasted potatoes.

BISTECCA ALLA GRIGLIA 350

Ryggbiff 250g, sparris & parmesansallad, bearnaisessås, pommes frites.
Sirloin steak 250g, asparagus & parmesan salad, bearnaise sauce, fried potatoes.

TOURNEDOS DI MANZO 395

Oxfile 250g, fräst portobellosvamp, vitlök, rödvinsky, potatisgratäng.
Fillet of beef 250g, portobello mushroom, garlic, red wine sauce, potato gratin.

BLACK ANGUS ENTRECOTE 420

Entrecote 300g, sparris & parmesansallad, bearnaisessås, pommes frites.
Ribe eye 300g, asparagus & parmesan salad, bearnaise sauce, fried potatoes.

Har du några frågor eller är allergiker? Fråga oss gärna om innehållet i rätterna.

O'PIZZICATO