



## Välkomstdrink

<b>Cava</b> Casteller. Kallt, torrt och krispigt.	<b>100</b>
<b>GT</b> Gin och tonic. Välj själv mellan klassisk, fläder, pink grape eller fråga efter dagens smaker.	<b>120</b>
<b>Sangria Rita</b> Hantverkermässig sangria från Mallorca.	<b>130</b>
<b>Tinto de verano</b> Rödvin, blodapelsinläsk och frukt – som en söt, frisk, bubblig sangria.	<b>80</b>
<b>White wine spritzer</b> Blommigt torrt vitt vin, Sprite, citron.	<b>80</b>



## Smårätter onsdag - söndag

<b>Vitlöksbröd</b> 🍷 Nybakat i pizzaugnen med olivolja och örter.	<b>90</b>
<b>Bresaola al limone</b> Lufttorkad oxinnanlår, citronkräm, grana padana pinjenötter och ruccola.	<b>130</b>
<b>Burrata, tomat, pesto</b> 🍷 Burratina, marinerade körsbärstomater, pesto.	<b>130</b>
<b>Charkbricka</b> Ett axplock av våra italienska och spanska charkuterier.	<b>140</b>
<b>Arancini</b> Siciliansk risottoboll med fyllning. Fråga efter dagens variant.	<b>140</b>
<b>Carpaccio</b> Tunt skivad rå oxfilé, tryffelkräm, grana padana pinjenötter och ruccola.	<b>160</b>



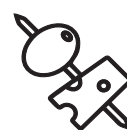
## Snacks till drinken

<b>Spanska mandlar</b> Valenciamandlar, lätt friterade och saltade.	<b>40</b>
<b>Oliver</b> Olika oliver beroende på tillgång.	<b>40</b>
<b>Chips</b> Olika sorter.	<b>40</b>



### Cosmopolitan, Mojito eller Hot shot?

Vad är du sugen på? Vi kan blanda till det mesta, med eller utan alkohol...  
... det är bara att fråga.



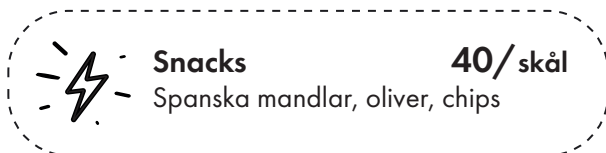
## Tapas

<b>Pimientos de Padrón</b> 🍷 Små spanska gröna paprikor, grillade med havssalt.	<b>70</b>
<b>Patatas Bravas</b> 🍷 🍷 Frasig klyftpotatis, vår egna picklade chilimajo.	<b>80</b>
<b>Carciofo Fritto</b> 🍷 Friterad kronärtskocka, krämig citron- & parmesandipp.	<b>80</b>
<b>Halloumi Fries</b> 🍷 Halloumistavar, krämig citron- & parmesandipp.	<b>80</b>
<b>3 skålar med småplock</b> 🍷 Marinerad fetaost, oliver och Scarmorza	<b>120</b>



## Vatten, läsk & juice

<b>Mineralvatten</b> San Benedetto, kolsyrad.	<b>50</b>
<b>Italiensk EKO-läsk</b> Lemonad, Blodapelsin, Grön mandarin, Chinotto.	<b>45</b>
<b>Ginger Beer</b> Bundaberg.	<b>75</b>
<b>Pomologik hantverks cider</b> Lätt kolsyrad, med nyanserad äppelsmak.	<b>65</b>
<b>Äppelmust - ingefära &amp; kanel</b> Englamust från Bjärebyggdens äppelmusteri.	<b>50</b>
<b>Läsk</b> Cola, Cola Zero, Pepsi Max, Sprite, Fanta apelsin.	<b>40</b>
<b>Juice</b> Apelsin, Tranbär.	<b>40</b>
<b>Päronsaft, Lingondricka, Mjolk</b>	<b>30</b>
<b>Smakis</b> Tetra med sugrör för de minsta. Päron, äpple, jordgubb eller apelsin	<b>20</b>



## Fatöl

<b>San Miguel</b> 4,5% Spanien, 30 cl Lätt maltig smak med liten beska och ton av humle.	<b>70</b>
<b>Peroni</b> 5,0% Italien, 40 cl Lätt brödig smak med citrus ton.	<b>90</b>
<b>Bryggmästarens alkoholfria</b> 0,5%, 40 cl Gyllengul med smak av torkad frukt och maltsötma.	<b>50</b>
<b>Clara con Casera</b> ca. 2,5%, 30 cl Även kallad Shandy. 50% ljus fatöl & 50% Sprite.	<b>50</b>
<b>Clara con Limon</b> ca. 2,5%, 30 cl Även kallad Radler. 50% ljus fatöl & 50% Fanta Lemon.	<b>50</b>



## Flasköl

<b>Miller Genuine Draft</b> 4,7% USA Lättdrucken med inslag av ljust bröd, honung och citrus.	<b>75</b>
<b>1664 Blanc</b> 5,0% Frankrike Läskande frisk veteöl med toner av örter och citron.	<b>80</b>
<b>IPA Brooklyn Stonewall Inn</b> 4,6% USA Friska toner av citrus och en ren och fräsch finish.	<b>90</b>
<b>IPA Brewdog Punk</b> 5,4% Skottland Smakrik och nyanserad med påtaglig beska.	<b>90</b>
<b>Staropramen</b> 3,5% Tjeckien Balanserad, fruktig smak med lättrostat bröd och frukt.	<b>60</b>
<b>Brooklyn Special Effects</b> 0,4% USA Alkoholfri humlad lager med ett behagligt bittert avslut.	<b>50</b>
<b>San Miguel Glutenfri</b> 4,5% Spanien Lätt maltig smak med liten beska och ton av humle.	<b>90</b>



## Vin på glas

<b>Husets</b> Rött, vitt eller rosé.	<b>95</b>
<b>Husets bubbel</b> Casteller Spanien Frisk, krispig och torr cava med tydlig citruskaraktär	<b>100</b>
<b>DUC De Foix</b> Rött vin. Spanien Välj mellan en rund, "mjuk" och välbalanserad Merlot eller en fyllig men ändå lätt Cabernet Sauvignon.	<b>110</b>



## Cider

<b>Cidraie</b> 4,0% EKO Frankrike Torr fransk äppelcider.	<b>80</b>
<b>Somersby</b> 4,5%, Sverige Päron, Sparkling secco, Lemon spritz, Sparkling Rosé.	<b>70</b>
<b>Somersby alkoholfri</b> 0%, Sverige Sparkling Spritz, Lemon spritz	<b>50</b>





# Napolitansk pizza

onsdag - söndag

Vi jobbar hårt för att ta fram den bästa smakupplevelsen för varje pizza och väljer våra råvaror och ingredienser med omsorg. Vi är därför tacksamma om ni kan respektera de kombinationerna som finns och inte ber oss ändra/byta/lägga till. Självklart går det bra att välja bort en ingrediens om ni är allergiska eller känsliga för just den.


## Classico


**Margherita** ●  130  
Tomatsås, fior di latte, grana padano, basilika, olivolja.

**Marinara** ●  140  
Tomatsås, skivad färsk vitlök, oregano, basilika, olivolja.

**Vesuvio** ● 150  
Tomatsås, fior di latte, grana padano, skinka, basilika, olivolja.


**Calzone** ● 170  
Fior di latte, tomat, ricotta, grana padano, salami, basilika.

**Shroom** ○  170  
Fior di latte, grana padano, skogssvamp, kantareller, tryffelcrème, basilika, tryffelolja.

**Diavola** ●  170  
Tomatsås, fior di latte, stark salami.  
Lägg till gorgonzola +30 kr.

**Prosciutto e funghi** ● 180  
Tomatsås, fior di latte, cotto, portabello, basilika.

**Napoli** ● 180  
Tomatsås, fior di latte, salami, saltorkade tomater, rödlök.

**Cheesus** ○  190  
Fior di latte, grana padano, gorgonzola, scamorza, basilika, tryffelolja.

**Parma & burrata** ● 200  
Tomatsås, fior di latte, saltorkade tomater, burrata, parmaskinka, basilika.



## För de minsta


**Petite margherita** ●  100  
Tomatsås, fior di latte.


**Petite vesuvio** ● 120  
Tomatsås, fior di latte, kokt skinka.  
Lägg till ananas +20 kr.


## Speciale

**Melanzane alla parmigiana** ●  160  
Tomatsås, fior di latte, champinjoner körsbärstomater, grillad aubergine, grana padano, basilika.

**Bresaola al limone** ● 190  
Tomatsås, fior di latte, bresaola, citronkräm, pinjenötter, rucicola, grana padano.

**Chèvre** ○  190  
Fior di latte, chèvre, valnötter, tryffelhonung, rädisskott. Lägg till coppa + 30 kr.

**Spitfire** ○  190  
Fior di latte, burrata, scamorza, nduja, basilika, olivolja.

**Burrata** ●  200  
Tomatsås, fior di latte, grana padano, pesto, burrata, tomatconfit, basilika, olivolja.

**Carpaccio** ● 210  
Tomatsås, fior di latte, tunt skivad oxfilé, tryffelkräm, pinjenötter, rucicola, grana padano.



## ● Rosso contro Bianco ○

Rosso är en pizza med tomatsås som bas. Vår tomatsås lagar vi på italienska San Marzanotomater. Bianco är en vit pizza med ostkräm som grund, vilket höjer smaken på alla ingredienser. Oavsett sort gör vi degen på napolitanskt Caputumjöl och jäser den extra länge - då blir den extra god!



## Hamburgare

### Classic 130

Sallad, tomat, rödlök, ketchup, vår egna hamburgerdressing. Lägg till ost/bacon +10 kr.

### Avokado & halloumi 🥑 140

Sallad, tomat, rödlök, avokadoröra, majonnäs.

### California 150

Pepper-Jack cheese, sallad, avokadokräm, tomatsalsa, majonnäs. Lägg till picklad chili + 10 kr.

### Napoli 160

Italiensk salsiccia-burgare, Pepper-Jack cheese, parmaskinka, sallad, burrata, majonnäs.



### För de minsta

#### Juniorburgare 90

Sallad, tomat, eller bara ketchup?  
Bygg din burgare precis som du vill.  
Lägg till ost +10 kr, bacon +10 kr.



### Sides

Saltgurka	20
Liten sallad	40
Coleslaw	40
Pommes Frites	40
Klyftpotatis	50
Sötpotatispommes	60



### Dipp

Majonnäs	20
Aioli	25
Hamburgerdressing	30
Blue-Cheese-dipp	30
Picklad chilimajo	30
BBQ-sås	30
Tryffelmajo	40
Avokadoröra	50



### Schysst kött!

Vi gör våra burgare själva av 100 % svensk högrev som är fri från hormoner & antibiotika.



### Sallad

Caesar	150
Romansallad, krutonger på tomatolja, grana padano, kyckling och krämig caesardressing.	
Medelhav	150
Gröna blad, quinoa, oliver, saltorkade tomater, fetaost, kronärtskockor, kyckling, granatäpple och örtvinägrett.	
Chèvre 🥑	150
Rosensallat, ruccola, rödbetor, valnötter, chèvre, pumpafrön, honungsvinägrett.	



### Quesadillas

Chili Cheese 🥑 🌶️	140
Ost, picklad chili. Serveras med tomatsalsa, avokadocremé och crème fraiche.	
Spicy Chicken 🌶️	180
Ost, kyckling, picklad chili. Serveras med tomatsalsa, avokadocremé och crème fraiche.	



## Sött

<b>Cannoli</b> Spröda rån som är fyllda med pistage-, choklad- eller citronkräm	45
<b>Affogato</b> Enkel espresso på en kula hemgjord gräddglass.	70
<b>Hemgjord glass</b> En kula hemgjord gräddglass med lite frukt.	90
<b>Cheesecake</b> Passionsfrukt, ostkräm, kex och mycket kärlek.	75
<b>Kladdkaka</b> Mycket choklad, lite skogsbär, lagom vispgrädde.	75



## Kaffedrinkar

<b>Irish coffee</b> Kaffe, Irländsk whisky, vispgrädde, farinsocker.	140
<b>Spanskt kaffe</b> Kaffe, Licor 43, vispgrädde, choklad.	140
<b>GK</b> Kaffe, Grand marinier, Kahlua, vispgrädde, apelsinzest.	140
<b>Calypso</b> Kaffe, mörk rom, Kahlua, vispgrädde, choklad.	140



## Kaffe

<b>Kaffe på maten</b> Monterivas mörkrostade bryggkaffe.	20
<b>Enkel espresso</b> Äkta italienskt kaffe från Roma.	25
<b>Dubbel espresso</b> Samma bönor, dubbel njutning.	35
<b>Americano</b> Dubbel espresso med hett vatten.	40
<b>Macchiato</b> Dubbel espresso med en skvätt mjölk.	40
<b>Caffe con panna</b> Dubbel espresso med vispgrädde.	40
<b>Cappuccino</b> Dubbel espresso med skummad mjölk.	40
<b>Caffe latte</b> Dubbel espresso med varm mjölk.	45
<b>Latte macchiato</b> Enkel espresso med ångspunnen mjölk.	40



### Får det lov att vara en avec?

Limoncello, Grappa, Rom, Cognac...  
Fråga gärna - vi har det mesta



## Te & choklad

<b>Te</b> Fråga oss om våra tesorter.	35
<b>Chai latte</b> Kryddigt te med varm mjölk.	45
<b>Varm choklad</b> Äkta varm choklad med vispad grädde.	45



## Lunch 135

Vardagar 11.30 - 13.30

Inkl. måltidsdryck, liten kaka och kaffe på maten.

💡 Barn upp till 11 år äter för 90 kr.

**B.Y.O.B** 🕒 måndag - tisdag.

Nygrillade burgare med många smarriga tillbehör. Bygg just din drömburgare & prova nya varianter.

**Pizzatime** 🕒 onsdag - fredag.

Njut av en ändlös ström av nygräddad napolitansk pizza. Mixa hur du vill, ät tills det tar stopp.

**Sallader** 🕒 måndag - fredag.

Caeser-, Medelhavs- eller Chèvre-sallad. Njut på plats eller beställ som take-away.



## Spring i benen?

Välkommen in och njut av maten i vår mysiga inomhusträdgård eller vårt härliga utedäck.

Har du inte tid att stanna?  
Beställ som take-away på

**042 833 44**



## Nduja - va?

**Bresaola** • Italiensk charkuterivara gjord på lufttorkat nötfinnanlår.

**Burrata** • Extra krämig mozzarella-liknande ost från södra Italien.

**Carciofo** • Kronärtskocka på italienska.

**Coppa** • Lufttorkad välmarmorerad fläskkarré från Italien.

**Cotto** • Italiensk kokt skinka. Cotto är den mest populära skinkan i Italien.

**Fior di latte** • Krämig och mild mozzarella från Italien gjord av komjölk.

**Funghi** • Svamp på italienska. I matlagning oftast olika sorter av champinjoner.

**Gorgonzola** • Smakrik italiensk grönmögelost gjord på komjölk.

**Grana padano** • Vällagrad italiensk hårdost gjord på komjölk.

**Melanzana** • Äggplanta eller Aubergine på italienska.

**Nduja** • Kryddstark, bredbar fläskkorv från södra Italien.

**Pancetta** • Italienskt rimmat och lufttorkat sidfläsk.

**Pecorino** • Italiensk hårdost gjord på får mjölk.

**Porcini** • Karljohanssvamp från skogarna i Valtaro, Parma.

**Prosciutto** • Italienska ordet för skinka, men används i svenskan som beteckning för lufttorkad skinka, framför allt från Italien.

**Radicchio** • Endiver på italienska.

**Ricotta** • Italiensk färskost med mjuk konsistens gjord på mjölk och grädde.

**Salsiccia** • Kryddig italiensk färskkorv gjord på fläskkött.

**Scamorza** • Rökt mozzarella från Puglia i södra Italien.

**Serrano** • Lufttorkad skinka från Spaniens bergsområde.

**Speck** • Rökt och lufttorkad italiensk skinka gjord på magert fläsk.