

Ciao
Ciao due

— Menu —



Aperitivi – Fördrinkar / Aperitifs

BELLINI / 145 kr

Prosecco, persikojuice

DRY MARTINI / 159 kr

Gin, Martini Vermouth, grön oliv

APEROL SPRITZER / 159 kr

Prosecco, Aperol, soda

NEGRONI / 159 kr

Gin, Martini rosso, Campari

GIN & TONIC / 159 kr

Gin, tonic

PEPPES SPRITZ / 159 kr

Limoncello, fläderlikör, Prosecco, soda

WHISKEY SOUR / 159 kr

Whiskey, citronjuice, sockerlag, äggvita

AMARETTO SOUR / 159 kr

Amaretto, citronjuice, sockerlag, äggvita

NEGRONI SOUR / 159 kr

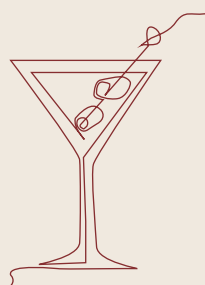
Gin, Campari, Vermouth, citronjuice, äggvita

HUGO SPRITZ / 159 kr

Fläderlikör, Prosecco och soda

OLD FASHIONED / 159 kr

Bourbon whiskey, sockerlag, angostura Bitters



Stuzzichini – Snacks

CHILINÖTTER / 40 kr

GRÖNA OLIVER / 55 kr

CHIPS / 45 kr

VECKANS ITALIENSKA SALAMI / 80 kr

Urval, 50 g

Champagne & Prosecco

HUSETS CHAMPAGNE / 999 kr

HUSETS PROSECCO / 125 kr / 599 kr

CHAMPAGNE MINI / 389 kr

Alkoholfria alternativ finns.

Antipasti – Förrätter / Starters

PANE ALL'AGLIO CON PARMIGIANO / 79 kr

Vitlöksbröd med riven Parmigiano.

EN: Garlic bread with grated Parmigiano.

CARPACCIO DI MANZO / 199 kr

Oxfilé, Parmigiano, pinjenötter, rucola och citron.

EN: Beef fillet, Parmigiano, pine nuts, rocket and lemon.

BURRATA / 129 kr

Cocktailtomater, jordgubbar, basilika och pistagenötter.

EN: Cocktail tomatoes, strawberries, basil and pistachios.

CRUDO E MELONE / 85 kr

Cantaloupemelon med prosciutto crudo, basilika och olivolja.

EN: Cantaloupe melon with prosciutto crudo, basil and olive oil.

FRITTO MISTO / 139 kr

Friterad bläckfisk och scampi, serveras med chili-aioli, citron och persilja.

EN: Fried squid and scampi served with chili aioli, lemon and parsley.

ARANCINO DELLA CASA / 129 kr

Friterad risboll fylld med mozzarella, serveras med tomatsås.

EN: Deep-fried rice ball filled with mozzarella, served with tomato sauce.

BRUSCHETTA AI FUNGHI / 135 kr

Rostat bröd toppat med stekta champinjoner, vitlök, persilja och olivolja.

EN: Toasted bread topped with sautéed mushrooms, garlic, parsley and olive oil.

MOZZARELLA CAPRESE / 109 kr

Klassisk caprese med mozzarella, tomat, basilika och olivolja.

EN: Classic Caprese with mozzarella, tomato, basil and olive oil.

ANTIPASTO DELLA CASA / 159 kr 1-p / 299 kr 2-p

Kockens urval från charcken bl.a. tryffelsalami, parmaskinka, marinerade oliver, saltorkade tomater och hyvlad Parmigiano.

EN: Chef's selection from the charcuterie including truffle salami, Parma ham, marinated olives, sun-dried tomatoes and shaved Parmigiano.



Insalata – Sallad / Salad

INSALATA CON FORMAGGIO

CHÈVRE GRATINATO / 219 kr

Blandsallad med gratinerad chèvreost, rostade valnötter, trädgårdstomater, kronärtskocka samt ripplad honung.

EN: Mixed salad with gratinated goat cheese, roasted walnuts, garden tomatoes, artichoke and drizzled honey.

INSALATA CAESAR CON POLLO / 210 kr

Romansallad med grillad kycklingfilé, pancetta, Parmigianodressing, svartpeppar och krutonger.

EN: Romaine lettuce with grilled chicken, pancetta, Parmigiano dressing, black pepper and croutons.

INSALATA CAESAR CON GAMBERONI / 229 kr

Romansallad med scampispett, pancetta, Caesardressing, citron och krutonger.

EN: Romaine lettuce with scampi skewers, pancetta, caesar dressing, lemon and croutons.

Bambino – Barnmeny / Children's menu

Le Paste

VIT PASTA / 99 kr

Spaghetti eller penne med smör

SPAGHETTI & KÖTTFÄRSSÅS / 109 kr

CARBONARA / 109 kr

PENNE POMODORO / 109 kr

Tomatsås

Pizza

MARGHERITA / 139 kr

Mozzarella, färsk basilika

BAMBINO / 142 kr

Mozzarella, skinka

HAWAII / 149 kr

Mozzarella, skinka, ananas

CAPRICCIOSA / 149 kr

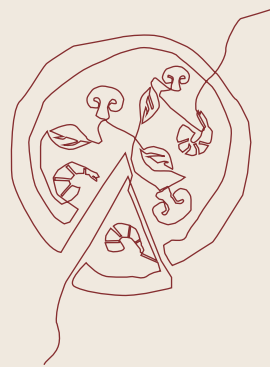
Mozzarella, skinka, champinjoner

FUNGHI / 146 kr

Mozzarella, champinjoner

MARGHERITA & PEPPERONI / 149 kr

Mozzarella, färsk basilika, pepperoni



Le Paste – Pasta

Färsk pasta på ekologiskt dinkelmjöl.
Glutenfritt alternativ finns.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA / 229 kr

Spaghetti med pancetta i lättkrämig Parmigianosås med vitlök, svartpeppar och äggula samt riven Parmigiano.

EN: Spaghetti with pancetta in a lightly creamy Parmigiano sauce with garlic, black pepper and egg yolk, finished with grated Parmigiano.

TORTELLONI AI FUNGHI PORCINI / 245 kr

Tortelloni fyllda med karljohansvamp, brynt smör, valnötter och fikon toppas med Parmigiano.

EN: Tortelloni filled with porcini mushrooms, browned butter, walnuts and figs topped with Parmigiano.

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE / 269 kr

Linguine med scampi, vongole, bläckfisk med chili, cocktailtomater och persilja.

EN: Linguine with scampi, clams and squid, chili, cherry tomatoes and parsley.

RIGATONI DI MANZO / 255 kr

Rigatoni med strimlad oxfilé, skogschampinjoner, zucchini, pepparsås och Parmigiano.

EN: Rigatoni with shredded beef tenderloin, wild mushrooms, courgette, pepper sauce and Parmigiano.

LINGUINE AGLIO OLIO E SCAMPI / 265 kr

Linguine med scampi, vitt vin, vitlök, chili och cocktailtomater.

EN: Linguine with scampi, white wine, garlic, chili and cocktail tomatoes.

LASAGNE AL FORNO / 230 kr

Lasagne med klassisk nötragu, béchamel och Parmigiano.

EN: Lasagne with classic beef ragout, béchamel sauce and Parmigiano.

RIGATONI ALLA BOSCAIOLA / 250 kr

Rigatoni med salsiccia, skogschampinjoner, vitt vin och Parmigiano.

EN: Rigatoni with salsiccia, wild forest mushrooms, white wine and Parmigiano.

FETTUCCINE ALLA CARDINALE / 255 kr

Gödkalvsfilé, mascarpone, tryffelkräm, spenat och Parmigiano.

EN: Fettuccine with veal tenderloin, mascarpone, truffle cream, spinach and Parmigiano.

ARRABBIATA CON BURRATA / 235 kr

Spaghetti med tomat, basilika, chili, vitlök och färsk burrata.

EN: Spaghetti with tomato, basil, chili, garlic and fresh burrata.

Secondi Piatti – Varmrätter / Mains

COSTOLETTA DI VITELLO / 349 kr

Grillad kalvkotlett med kronärtskocka, rucola, tryffelmayonnäs, citron och rödvinsås och potatisgratäng.

EN: Grilled veal cutlet with artichoke, rocket, truffle mayonnaise, lemon, red wine sauce and potato gratin.

BISTECCA DI MANZO / 349 kr

Grillad ryggbiff 250 gr, haricots verts, bakad tomat, silverlök, bearnaise och pommes frites.

EN: Grilled sirloin steak 250 gr, haricots verts, baked tomato, silver onion, béarnaise sauce and French fries.

MERLUZZO AL LIMONE / 329 kr

Torskrygg med toscanska caponata gjord på datterinitomater, Taggiasca-oliver, kapis, brynt citronsmör.

EN: Cod loin with Tuscan caponata made with Datterini tomatoes, Taggiasca olives, capers and brown lemon butter.

RISOTTO AI FUNGHI E MELOGRANO / 269 kr

Risotto på Arborioris, svamp, tryffel, granatäpple och Parmigiano.

EN: Risotto with Arborio rice, mushrooms, truffle, pomegranate and Parmigiano.

SPIEDINO DI SCAMPI CON RISOTTO / 299 kr

Risotto på Arborioris, scampispett med chili och vitlök, spenat och lime.

EN: Risotto with Arborio rice, scampi skewers with chili and garlic, spinach and lime.

Contorni – Tillbehör / Side dishes

PATATINE FRITTE / 45 kr

Pommes frites

EN: French fries

PATATE GRATINATE / 45 kr

Potatisgratäng

EN: Potato gratin

MELANZANE / 45 kr

Auberginegratäng och mozzarella

EN: Baked aubergine with mozzarella

TRIFOLATI DI FUNGHI / 45 kr

Svamprätt med vitlök, persilja och olivolja

EN: Sautéed mushrooms with garlic, parsley and olive oil

RUCOLA E PARMIGIANO / 45 kr

Rucola med hyvlad Parmigiano och olivolja

EN: Rocket with shaved Parmigiano and olive oil

INSALATA DI POMODORI / 45 kr

Tomatsallad med rödlök och basilika

EN: Tomato salad with red onion and basil

INSALATA CAESAR / 45 kr

Romansallad med Caesardressing, citron och krutonger

EN: Romaine lettuce with caesar dressing, lemon and croutons

*Ciao
Ciao due*

Vinlista & drycker



Vita viner

HUSETS VITA VIN / 119 kr / 429 kr

SAUVIGNON BLANC LES CALCAIRES / 155 kr / 629 kr

Druva: Sauvignon Blanc *Region:* Loire

Torr, frisk och ungdomlig smak med inslag av torkade krusbär och citrus.

RIESLING MEHRLEIN DRY / 145 kr / 559 kr

Druva: Riesling *Region:* Rheingau

Klassisk riesling med frisk smak av citrus, gröna äpplen, grapefrukt, persika och mineraler.

PINOT GRIGIO DOC / 149 kr / 579 kr

Druva: Pinot Grigio *Region:* Veneto

Torr, frisk och balanserad med pigg syra och en ren, fruktig smakprofil. Smaken domineras av päron, lime och gula äpplen med ett krispigt avslut.

PETIT CHABLIS / 179 kr / 890 kr

Druva: Chardonnay *Region:* Bourgogne

Torr, frisk och balanserad smak med mineraltoner och lång avslutning med balanserad syra.

Vino Rosato – Rosé

HUSETS ROSÉ / 119 kr / 489 kr

Husets val av rosé

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ ORGANIC / 149 kr / 569 kr

Druva: Grenache, Cinsault och Syrah *Region:* Provence

Torr och friskt rosévin med eleganta toner av vildhallon, smultron och solmogna körsbär. Inslag av färska örter, vita blommor och grapefrukt.

Champagne & Prosecco

HUSETS CHAMPAGNE / 999 kr

HUSETS PROSECCO / 125 kr / 599 kr

CHAMPAGNE MINI / 389 kr

För fler exklusiva viner, fråga din servitör.
Alkoholfria alternativ finns.



Övriga drycker

Whiskey

**JACK DANIELS, FAMOUS GROUSE, O'NEILLS,
BLACK LABEL, JIM BEAM** / 39 kr/cl

MCALLAN, LAPHROAIG, LAGAVULIN / 49 kr/cl

Starksprit

**VODKA, GIN, TEQUILA,
AVERNA, FERNET,
KAHLÚA, DRAMBUIE,
BACARDI SUPERIOR,
JÄGERMEISTER** / 35 kr/cl

Starkvin

CAMPARI / 30 kr/cl

**MARTINI ROSSO,
BIANCO** / 30 kr/cl

Öl på flaska

MARIESTAD / 72 kr
Mellanöl, 33 cl, 4,2%

**SITTING BULLDOG
IPA** / 74 kr
33 cl, 6,4%

AMARCORD / 139 kr
50 cl, Lager Chiara 5,2%
Red Ale 6,5%

MENABREA / 75 kr / 149 kr
33 & 66 cl, 4,8%

Öl på fat

MENABREA / 84 kr
40 cl, 4,8%

KRUŠOVICE / 97 kr
40 cl, 5,0%

Cider

BRISKA / 79 kr
33 cl

Alkoholritt

MENABREA / 59 kr
33 cl, 0,0%

ALKOHOLFRITT VIN / 99 kr

Läsk

**COCA COLA, COCA COLA ZERO,
FANTA, SPRITE ZERO** / 49 kr

SAN PELLEGRINO NATURELL, 50 CL / 65 kr

SAN PELLEGRINO MED SMAK, 33 CL / 55 kr
Limonata, Aranciata Rossa

