

FARINA

PIZZA

-Per cominciare - till att börja med.

APERITIVI

Prosecco	100.-
Le Arche Prosecco Extra Dry, Glera, Italien	
Negroni	140.-
Gin, söt vermouth, Campari	
Aperol spritz	140.-
Aperol, prosecco, sodavatten.	
Limoncello Spritz	140.-
Limoncello, prosecco och sodavatten.	
Montenegro	130.-
Amaro Montenegro (Bittersöt likör), tonic, apelsinzest.	
Malfy Gin & Tonic	150.-
Italiensk gin från Amalfikusten. Välj citron, grapefrukt eller blodapelsin.	
Virgin Spritz	110.-
Alkoholritt mousserande vin och alkoholfri aperitif med sodavatten .En elegant spritz med bitter-söta toner av citrus och örter.	

ANTIPASTI

Lupini	50.-
Syditaliensk barfavorit – friska lupinbönor med chili, basilika och en härlig sälta.	
Olive	50.-
Örtmarinerade oliver	
Pecorino e Miele	90.-
Pecorino romano , honung, svartpeppar och olivolja. Perfekt att dela till ett glas vin.	
Pane All'Aglio	80.-
Vitlöksbröd	
+ Olivoljedipp - 30.-	
olivolja , färska örter ,vinäger,vitlök,parmesan	
Patata	90.-
Friterad potatis med parmesan , persilja och vitlöksdipp	
Burrata Caprese	120.-
Burrata, cocktailtomater, semi-torkade tomater och basilikadressing.	
Carciofini fritti	90.-
Friterad kronärtskocka,pecorino,svartpeppar, citronette	
Scampi con Burro	140.-
Smörstekt scampi, vitlök, paprikapuré, torkad chili, persilja, nybakat bröd	



En tugga av Neapel

PIZZA

Margherita

Tomatsås, fior di latte, basilika, parmesan, olivolja

150.-

Marinara

Tomatsås, vitlök, oregano, basilika, olivolja

140.-

Margherita Bufala

Tomatsås, buffelmozzarella, basilika, parmesan, olivolja

170.-

Quattro Stagioni

Tomatsås, fior di latte, skinka, champinjoner, kronärtskocka, oliver, parmesan, olivolja

170.-

Prosciutto Crudo

Tomatsås, fior di latte, lufttorkad skinka, ruccola, coctailtomater, hyvlad parmesan, olivolja

180.-

La Nera

Fior di latte, ricotta ,svartkål, chili, pangrattato (bread crumbs) olivolja

170.-

Diavola

Tomatsås, fior di latte, stark salami, oliver, parmesan, olivolja

160.-

Diavola 2.0

Tomatsås, fior di latte, stark salami, färsk chili, ricotta, chilihonung

170.-

Riviera

Fior di latte, tonfiskfilé, potatis, rödlök, chili och oliver ,olivolja
Serveras med citronklyfta.

170.-

Scampi

Tomatsås, fior di latte, scampi, vitlök, pecorino, persilja , olivolja

180.-

Funghi e Tartufo

Fior di latte, tryffelpuré, champinjoner, färsk timjan, parmesan, olivolja

170.-

Quattro Formaggi

Fior di latte, gorgonzola, parmesan, pecorino , olivolja
Lägg till chilihonung + 10kr

170.-

Melanzane

Tomatsås, fior di latte, friterad aubergine, parmesan, konfiterad vitlök, olivolja

170.-

Dolce

Fior di latte, gorgonzola, skivade päron, honung, färsk timjan, valnötter

170.-

Barbabietola

Rödbetspuré, fior di latte , getost, grönkål , pumpafrön, chilihonung

170.-

Bollito

Tomatsås , Fior di latte, nattbakad högre, chili , champinjoner , parmesan , olivolja

180.-

Del capo

Fior di latte, nattbakad högre, gorgonzola, ruccola , parmesan , olivolja

180.-

La Regina

Fior di latte, tryffelpuré, prosciutto, semi-torkade tomater, parmesan .

190.-

Bagarens val

Varierande varje vecka .Fråga din servicegivare om vad som är aktuellt.

Glutenfri botten + 50kr

Uppgradera din pizza

Välj till Burrata -läggs på efter ugn +40.-

CONTORNI

Vitlöksdipp

30.-

Parmesan & tryffeldressing

40.-

Vitkålsallad (pizzasallad)

30.-

-Perfekt att dela

Pizza & Vino

690.-

Två valfria pizzor och flaska husets vin.

Välj till Barbaresco – från Piemonte +360.-

Har du allergi? Prata med vår personal för hjälp.

Bevande

BIRRA ALLA SPINA Fatöl

Poretti 80.-

40cl Lager 5,0 %, Italien

Eriksberg 80.-

40cl Lager 5,3 %, Sverige

Nya Carnegie Grapefruit 90.-

40cl Zesty Pale ale 5,2 %, Sverige

NYA CARNEGIE Neon Ipa 90.-

40cl IPA 6 %, Sverige

CIDRE

Somersby Sparkling Rosé 80.-

33cl, 4,5%, Sverige

Somersby Lemon Spritz 80.-

33cl, 4,4%, Sverige

SENZA ALCOOL (Alkoholfritt)

Odd bird 90.-

Alkoholfritt moussernade vin 100%

Chardonnay, Blanc de Blancs, Frankrike

Carlsberg Alk.fri 60.-

33 cl. Lager 0,5%, .Sverige

Brooklyn Special Effects 60.-

33 cl. Hoppy Lager 0,4%, USA

Somersby Cider 60.-

Päron eller Citron

33 cl. Cider 0,0 %, Sverige

Lemonad 60.-

Egengjord -välj Citron eller Körsbär

San Pellegrino Lemonad 45.-

Välj mellan Citron , Blodapelsin eller Granatäpple

Läsk 45.-

Pepsi , Pepsi max , Zingo , 7up



BIRRA BOTTIGLIA Flasköl

Carlsberg Hof 70.-

33cl.lager 4,2 %, Sverige

Erdinger Weissbier 100.-

50cl, Veteöl 5,3 %, Tyskland

NYA CARNEGIE J.A.C.K 90.-

33cl , IPA 4,5%, Sverige

1664 Blanc 90.-

33cl , Veteöl 5%, Frankrike

Glutenfri öl 90.-



VINO BIANCO (Vittvin)

Le Arche Primizia Bianco

Chardonnay.Garganega– Italien

Lätt och friskt med mild citrus och blommiga inslag.

90/ 360.-

Silvano Piacentini, Soave Classico

Garganega – Italien

Mineraldriven elegans med persika, citrus och god balans.

120/480.-

Gemma Langhe

Arneis – Italien

Friskt och fruktigt med päron och mandeltoner.

130/520.-

VINO ROSSO (Röttvin)

Le Arche Primizia Rosso

Corvina, Corvinone, Rondinella – Italien

Fruktigt och mjukt med inslag av körsbär och röda bär.



90/360.-

Il Fortino Sangiovese Di Toscana

Sangiovese – Italien

Livlig med körsbär, örter och elegant syra.

130/520.-

Gemma Barbaresco

Nebbiolo – Italien

Elegant struktur med toner av rosor, röda bär och fin kryddighet.

180/720.-

Gemma Barolo

Nebbiolo – Italien

Fylligt och elegant med kraft, komplexitet och lång eftersmak.

850.-

DOLCI

Tiramisu

80.-

Klassisk italiensk dessert med mascarpone, espresso och kakao.

Pistacchio e Lampone

90.-

Pistagekräm toppad med frisk hallonsås, vit choklad och kaksmulor.

Affogato

60.-

Espresso med vaniljglass.

Vin Santo & Cantuccini

150.-

7cl Toskansk dessertvin med toner av honung, torkad frukt och vanilj.

Traditionellt avnjuts det med cantuccini – mandelkakor att doppa i vinet.

*-För matsmältningen. Och för att inte avsluta en
bra kväll för tidigt.*

DIGESTIVI

4cl 80.-

Frangelico

Hasselnötslikör från Piemonte – söt, len och nötig.
Serveras med is.

Cynar

Italiensk bitter på kronärtskocka och örter – bitterljuv och elegant.
Serveras med is.

Amaro Montenegro

Kryddig amaro från Bologna med 40 örter – mjuk och balanserad. Serveras med is.

Limoncello

Syditaliensk klassiker – frisk, söt och solig med intensiv citronsmak.
Serveras väl kyld.

CAFFÈ

Espresso

35.-

Americano

35.-

Caffe latte

40.-

Cappucino

40.-

Espresso martini

150.-

Krämig och fyllig kaffecocktail med espresso, vodka och Kahlúa.

GRAPPA



4cl

Sarpa di Poli Grappa

120.-

Klar och fräsch med traditionell druvkaraktär.

Grappa di Moscato

120.-

Aromatisk och fruktig med honung och gula frukter.

Poli Cleopatra Amarone Oro

140.-

Fatlagrad – varm vanilj, torkad frukt och mjuk kryddighet.

Marolo Grappa di Barolo 20 Anni

220.-

20 år på ekfat – djup, fyllighet och lång sammetsfinish.