



Vi vill hälsa dig välkommen till vår restaurang! Med vår expertis på genuin napolitansk pizza och läcker mat som tar dig på en smakresa till Italien, så garanterar vi att varje tugga av vår mat är en oförglömlig upplevelse. Vi använder endast klassiska matlagningsmetoder för att ge dig en 100% genuin italiensk smak.

## APERTIVO

<b>PROSECCO</b>	100.-
Le Arche Prosecco Extra Dry , Glera , Italien	
<b>APEROL SPRITZ</b>	130.-
Aperol, prosecco, kolsyrat vatten,	
<b>ST-GERMAIN SPRITZ</b>	130.-
St-germain (Fläderlikör), prosecco ,kolsyrat vatten	
<b>LIMONCELLO BASIL SPRITZ</b>	130.-
Limoncello, basilika, prosecco, kolsyrat vatten	
<b>ITALICUS SPRITZ</b>	130.-
Italicus , prosecco ,kolsyrat vatten	
<b>BELLINI</b>	130.-
Periskopuré och prosecco	
<b>NEGRONI</b>	140.-
Gin, söt vermouth, Campari	



## Sharing is Caring

En härlig start på kvällen! Vi erbjuder ett brett urval av förrätter/små rätter som är perfekta för att delas med vänner vid bordet eller för att avnjutas ensam.

## ANTIPASTI

<b>Olive</b>	40.-
Örtmarinerade oliver	
<b>Pane All'Aglio</b>	70.-
Vitlöksbröd	
<b>Patata</b>	80.-
Friterad potatis med parmesan , persilja & chiliaoli	
<b>Burrata e Pomodorini</b>	120.-
Burrata,tomater, basilika, ruccola ,rödlök, olivolja	
<b>Calamari fritti</b>	130.-
Friterade bläckfiskringar med aioli	
<b>Carciofini fritti</b>	120.-
Friterad kronärtskocka,pecorino,svartpeppar, citronette	
<b>Scampi con Burro</b>	140.-
Smörstekt scampi , vitlök , chili , persilja , nybakat bröd	
<b>Bresaola e Tartufo</b>	130.-
Bresaola, ruccola , valnötter, ruccola ,parmesan, tryffelsås	
<b>Salume e Formaggi ( 2 pers)</b>	280.-
Chark och ostbricka med tillbehör	



# En tugga av Neapel

Vi tillagar våra pizzor med en traditionell napolitansk metod. Vi använder Tipo 00-mjöl, Fior di Latte och söta San Marzano-tomater. Degen kalljäser i 72 timmar innan pizzan bakas och gräddas i vår uppvärmda ugn på 450 grader i 90 sekunder. Att laga napolitansk pizza är ett sätt att visa vår kärlek till traditionen. Vi följer en enkel och avskalad process utan genvägar.



## PIZZA

<b>Margherita</b>	130.-	<b>Quattro Formaggi</b>	170.-
Tomatsås, mozzarella, basilika, parmesan, olivolja		mozzarella, gorgonzola, parmesan, pecorino, olivolja	
<b>Marinara</b>	120.-	Lägg till chilihonung + 15kr	
tomatsås, oregano, vitlök, olivolja		<b>Ortolana</b>	160.-
<b>Quattro Stagioni</b>	160.-	Tomatsås, mozzarella, aubergine, zucchini, paprika, parmesan, vitlöksolja	
Tomatsås, mozzarella, skinka, champinjoner, kronärtskocka, oliver, parmesan, olivolja		<b>Gorgonzola e Pere</b>	160.-
<b>Prosciutto Crudo</b>	170.-	creme fraiche, mozzarella, gorgonzola, päron, valnötter, honung	
Tomatsås, mozzarella, lufttorkad skinka, rucicola, coctailtomater, hyvlad parmesan, olivolja		<b>Barbabietola</b>	160.-
<b>Salsiccia e Friarelli</b>	160.-	Rödbetspuré, mozzarella, getost, grönkål, solrosfrön, chilihonung	
mozzarella, salsiccia korv, friarielli		<b>Bollito</b>	170.-
<b>Diavola</b>	150.-	tomatsås, mozzarella, nattbakad högre, chili, champinjoner, parmesan, olivolja	
Tomatsås, mozzarella, stark salami, oliver, parmesan, olivolja		<b>Carne e patata</b>	190.-
<b>Diavola 2.0</b>	170.-	Crema Fraiche, mozzarella, Entrecote, potatis, chimichurri	
Tomatsås, mozzarella, stark salami, färsk chili, ricotta, chili honung		<b>Månadens Pizza</b>	
<b>Pollo e Pesto</b>	160.-	Varierande varje månad. Fråga din servicegivare om vad som är aktuellt.	
pesto, mozzarella, kyckling, soltorkad tomat, parmesan, olivolja		<i>Glutenfri botten + 30kr</i>	
<b>Scampi</b>	170.-		
Tomatsås, mozzarella, scampi, vitlök, pecorino, persilja, olivolja		<b>CONTORNI</b>	
<b>Funghi e Tartufo</b>	160.-	Chilisås	20.-
mozzarella, tryffelpuré, champinjoner, timjan, parmesan, olivolja		Vitlöksdressing	20.-
		Pizza sallad	40.-

Har du allergi? Prata med vår personal för hjälp.



## Bevande

### BIRRA ALLA SPINA

<b>Poretti</b> 40cl Lager 5,3 %, Italien	80.-
<b>Eriksberg</b> 40cl Lager 5,3 %, Sverige	80.-
<b>Brooklyn Lager</b> 40cl Hoppy lager 5,4 %, USA	80.-
<b>NYA CARNEGIE Neon Ipa</b> 40cl IPA 6 %, Sverige	90.-

### BIRRA BOTTIGLIA

<b>Carlsberg Hof</b> 33cl.lager 4,2 %, Sverige	70.-
<b>Hoppy Daze</b> 33cl, IPA 6 %, Sverige 33cl	90.-
<b>Erdinger Weissbier</b> 50cl, Veteöl 5,3 %, Tyskland	100.-
<b>NYA CARNEGIE JACK Ipa</b> IPA 4,5%, Sverige	70.-

### CIDRE

<b>Somersby Rosé</b> 33cl, 4,5%, Sverige	80.-
<b>Cidraie Orginal</b> 33cl, 4,0%, Frankrike	80.-



### VINO BIANCO



<b>Le Arche, PWS</b> Garganega, Chardonnay, Italien	90/360.-
<b>Silvano Piacentini, Soave Classico</b> Garganega, Italien	120/480.-
<b>Gemma Langhe</b> Arneis, Italien	520.-

### VINO ROSSO



<b>Le Arche, PWS</b> Corvina, Corvinone, Rondinella, Italien	90/360.-
<b>Cantine Santa Barbara</b> Sangiovese, Italien	130/520.-
<b>Gemma</b> Nebbiolo, Italien	720.-

### SENZA ALCOOL

<b>Carlsberg Alk.fri</b> 33 cl. Lager 0,5%, .Sverige	40.-
<b>Brooklyn Special Effects</b> 33 cl. Hoppy Lager 0,4%, USA	40.-
<b>Somersby Rosé</b> 33 cl. Cider 0,0 %, Sverige	40.-
<b>Lemonade</b> Egengjord	40.-
<b>San Pellegrino 33cl</b> Limonata, Ariancita rossa, Clementina	40.-
<b>Läsk</b> Pepsi, Pepsi max, Zingo, 7up	30.-

## DOLCI

---

### 3 FORMAGGI 140.-

Ostbricka med tillbehör

### Tiramisu 90.-

Egengjord

### Pannacotta 80.-

Med skogsbärsås & kaksmulor

### Affogato 60.-

Espresso med vaniljglass

## CAFFÈ

---

Espresso 30.-

Americano 30.-

Caffè latte 35.-

Cappucino 35.-

Caffè corretto 90.-

espresso - 2 cl av valfri sprit

Espresso martini 150.-

espresso, vodka, kahlua

## DIGESTIVI

---

Fernet branca 20.-/cl

Grappa 30.-/cl

Limoncello 25.-/cl

Amaretto 25.-/cl

Sambucca 25.-/cl

