



## Lunchmeny

### Le Classiche

<b>Marinara</b> Ekologisk tomatsås, oregano, vitlök, EVOO *	119
<b>Margherita</b> Ekologisk tomatsås, fior di latte, basilika, parmesan DOP 24 månader, EVOO	139
<b>Margherita D.O.C</b> Ekologisk tomatsås, fior di latte, buffalo mozzarella, parmesan D.O.P 24 månader, basilika, EVOO *	159

### Rosse

<b>Prosciutto</b> Ekologisk tomatsås, fior di latte, kokad prosciutto, basilika, parmesan D.O.P* 24 månader, EVOO*	189
<b>Parma</b> Ekologisk tomatsås, fior di latte, toppad med parmaskinka D.O.P., EVOO*	189
<b>Diavola</b> Ekologisk tomat sås, fior di latte, kryddig salamella toscana, basilika, parmesansflingor D.O.P 24 månader, EVOO*	189
<b>Capricciosa</b> Ekologisk tomatsås, fior di latte, kronärtskockor, kokt skinka, svamp, oliver, basilika, parmesan DOP 24 månader, EVOO*	209
<b>Salsiccia e funghi</b> Ekologisk tomatsås, fior di latte, svamp, salsiccia, parmesan D.O.P 24 månader, EVOO*	189
<b>Napoletana</b> Ekologisk tomatsås, fior di latte, sardeller, kapris, oregano, basilika, EVOO *	159
<b>Mare Nostrum</b> Ekologisk tomatsås, fior di latte, tonfisk, Tropea lök, kapris, svarta oliver, basilika, EVOO *	189

\*EVOO: Extra Virgin Olive Oil  
\*Fior di Latte: En traditionell mozzarella typisk i södra Italien  
\*D.O.P.: är en italiensk kvalitetsbeteckning för jordbruksprodukter  
\*Friarielli: Broccoli  
\*Provola: Rökt Buffel Mozzarella  
\*Funghetto: Stekt aubergine

### Bianche

<b>Salsiccia e friarielli</b> Fior di latte, friarielli *, salsiccia, parmesan DOP 24 månader, EVOO *	189
<b>Boscaiola/Boscaiola e salsiccia</b> Fior di latte, salsiccia, blandad svamp, parmesan 24 månader, scamorzaost och toppad med persilja	189/219
<b>Calabrese</b> Fior di latte, provola, yellow tomatoes, n´duja salame, basil EVOO*	189

### Le Vegetariane

<b>Pesto</b> Fior di latte, buffel mozzarella D.O.P., toppad med basilika, färska piccadilly och gula tomater, pesto genovese, EVOO*	189
<b>Vegetariana</b> Fior di latte, svamp, auberginer, färska piccadilly tomater, zucchini, parmesan 24 månader, EVOO *	189
<b>Nerano</b> Fior di latte, zucchini, rökt provola *, parmesan D.O.P. 24 månader, basilika, EVOO *	159
<b>4 formaggi</b> Fior di latte, rökt fior di latte, gorgonzola. toppad med parmesanflingor D.O.P. 24 månader, EVOO *	159
<b>Siciliana</b> Ekologisk tomatsås, fior di latte, "Funghetto*"auberginer, parmesan DOP 24 månader, EVOO *	159

### Le Speciali

<b>Tartufo</b> Fior di latte, svamp, färska piccadilly tomater, salami. Toppad med parmesan D.O.P. 24 månader, basilika, tryffelolja	209
---	-----

### Calzoni

<b>Ripieno friarelli (Vegetarisk)</b> Inbakad med rökt fior di latte, friarelli*, ricotta toppad med fior di latte, basilika, EVOO * Serveras med en blandad sallad	199
<b>Ripieno prosciutto</b> Inbakad med rökt fior di latte, skinka, ricotta toppad med ekologisk tomatsås, fior di latte, basilika, EVOO * Serveras med en blandad sallad	209

<b>Ripieno salame</b> Inbakad med rökt fior di latte, vildsvinssalami, ricotta toppad med ekologisk tomatsås, fior di latte, basilika, EVOO * Serveras med en blandad sallad	209
--	-----

### Siders

Salad	49
Oliver	39

#### Love pizza, hate gluten?

Våra pizzor kan göras på glutenfri deg men innehåller spår av gluten. +20SEK

#### Vill du dela en pizza?

Inga problem! Delningsavgiften är 20SEK per pizza

#### Pizza för barn 0-12 år

Pizza är för alla! För våra yngre gäster kan pizzor göras i mindre storlek 100SEK (Margherita, Marinara, Salame, Prosciutto)

#### Vill du lägga till några ingredienser?

Det kostade 15:- grönt, 25:- bufala och 35:- kött.

\*Alla våra pizzor bakas med ekologisk tomatsås

Vid allergier tala med personalen så hjälper vi dig!



### Vini Rossi

Nero D´Avola, Da Luca, Sicilia	90/395
Tini Syrah Organic, Sicilia	105/455
Petrillo Tanino, Aglianico, Campania	115/525
Rosso Bello Organic, Le Caniette, Marche	119/535
Gragnano, Poggio delle Baccanti, Campania	120/534
Barbera d'Alba, Luigi Voghera, Piemonte	120/520
Ripasso, Zirona, Veneto	125/545
Lacrima Nero, Cantine Olivella, Campania	136/574
Chianti Riserva, L. Davinci, Toscana	140/615
Mongrana, Querciabella, Toscana	140/615
Alta Mora , Etna Rosso, Sicilia	145/650
Rampaniucci Organic, Falerno del Massico,Campania	165/745
Nebbiolo d'Alba, Luciano Sandrone, Piemonte	765
Barbaresco, Luigi Voghera, Piemonte	860
Brunello di Montalcino, Toscana	1065
Amarone, Ca'Rugate, Veneto	1095
Oddero Barolo Classico -14, Piemonte	1200

### Vini Bianchi

Pinot Grigio, Da Luca, Sicilia	90/395
Tini Chardonnay Organic, Toscana	105/455
Petrillo Sciué´, Falanghina, Campania	115/545
Petrillo Martines, Fiano, Campania	120/545
Petrillo Santhe´, Greco di Tufo, campania	120/545
Giulia Pecorino Organic, Cataldi Madonna, Abruzzo	130/585
Riesling Renano, Endrizzi, Trentino	135/595
Lacrima Bianco, Cantine Olivella, Campania	136/574
Greco di Tufo, Petrillo, Campania	125/545
Occhi di Ciumi, Sicilia	145/645
Sauvignon Winkl, Terlan, Alto Adige	145/645
Studio, Ca'Rugate, Veneto	895

### Bolle

Romio Prosecco, Caviro, Toscana	105/545
Berlucchi Brut Franciacorta Lombardia	130/700
Berlucchi Rose´Franciacorta Lombardia	130/700
Petrillo, Double One, Campania	133/645

### Birra e Cider

Carlsberg, Lager (25cl/40cl/50cl)	46/72/86
Birra Poretti, Flaska 33cl	69
Menabrea, Flaska 33cl	69
Menabrea, Ambrata bottle 33cl	72
Ambar, Gluten Free	76
Kronenbourg 1664	75
Kronenbourg 1664 Blanc	75
Luma Pils	73
Amber Ale	76
100W IPA	76
Hard Lemonade "Garage" Lemon	67
Kiviks Äppelcider	68

### Bibite

Stenkulla mineralvatten (33cl/75cl)	30/60
Nosecco (Prosecco Non Alcoholic)	40/195
Apple Cart Cider Non Alcoholic	38
Peroni Libera 0.0%	40
Carlsberg Non Alcoholic	35
Italiensk Läsk: Polara; Limonata, Chinotto, Arancia Rossa	40
Läsk: Cola, Cola0, Cola light, Fanta, Sprite	38
Juice	35

### Vini da dolce

Moscato d'Asti,	75/295
Leonardo Vin Santo	95/795

### Caffe

Caffe Espresso	33
Dubbel Espresso	35
Cappuccino	37
Latte	39
Macchiato	35
Dubbel macchiato	37
Americano	34

### Dessert

Gelato	52
dagens glass (fråga personalen om dagens smaker)	
Tiramisu´	95
Affogato al Café	48
vaniljglass toppad med espresso	
Panna Cotta	89

### Digestivi

Limoncello	25:-/cl
Sambuca	25:-/cl
Grappa (fråga personalen om dagens smaker)	
Amaro (fråga personalen om dagens smaker)	

Veckans Vin  
Ändras varje vecka,  
fråga personalen för mer information

\*Giro pizzeria är en kontantfri restaurang