

7/8 December
Pizza Unesco Celebration



- Classiche**
- Marinara**
Organic tomato sauce, oregano, garlic, EVOO*
- Margherita**
Organic tomato sauce, fior di latte, basil, parmesan DOP 24 months, EVOO*
- Margherita D.O.C**
Organic tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella, parmesan DOP 24 months, basil, EVOO*
- Rosse**
- Prosciutto**
Organic tomato sauce, fior di latte, cooked prosciutto, basil, parmesan DOP 24 months, EVOO*
- Parma**
Organic tomato sauce, fior di latte, topped with parma ham DOP, EVOO*
- Diavola**
Organic tomato sauce, fior di latte, spicy salamella toscana, basil, parmesan flakes DOP 24 months, EVOO*
- Capricciosa**
Organic tomato sauce, fior di latte, artichokes, cooked ham, mushrooms, olives, basil, parmesan DOP 24 months, EVOO*
- Salsiccia e funghi**
Organic tomato sauce, fior di latte, mushrooms, salsiccia, parmesan DOP 24 months, EVOO*
- Bresaola**
Organic tomato sauce, fior di latte, rocket salad, topped with bresaola, parmesan flakes DOP 24 months, EVOO*
- Napoletana**
Organic tomato sauce, fior di latte, anchovies, capers, oregano, basil EVOO*
- Mare Nostrum**
Organic tomato sauce, fior di latte, tuna, Tropea´s onions, capers, black olives, basil, EVOO*
- Peperoni e Salasiccia**
Organic tomato sauce, fior di latte, peppers, salsiccia, basil, EVOO*

- Bianche**
- Bufalina**
Fior di latte and buffalo mozzarella DOP, basil, fresh piccadilly tomatoes, EVOO*
- Mortadella**
Fior di latte, mortadella, ricotta cheese, pistachio, parmesan DOP 24months, basil, EVOO*
- Salsiccia e friarielli**
Fior di latte, friarielli*, salsiccia and parmesan DOP 24 months, EVOO*
- Calabrese**
Fior di latte, provola, yellow tomatoes, n´duja salame, basil EVOO*

- Le Vegetariane**
- Pesto**
Fior di latte, buffalo mozzarella DOP, topped with basil, fresh piccadilly and yellow tomatoes, pesto genovese, EVOO*
- Vegetariana**
Fior di latte, mushrooms, aubergines, fresh piccadilly tomatoes, zucchini, parmesan 24 months, EVOO*
- Nerano**
Fior di latte, zucchini, smoked provola*, parmesan DOP 24 months, basil, organic EVOO*
- 4 formaggi**
Fior di latte, smoked fior di latte, sweet gorgonzola. Topped with parmesan flakes DOP 24 months, EVOO*
- Siciliana**
Organic tomato sauce, fior di latte, "funghetto*"aubergines, parmesan DOP 24 months, EVOO*

Siders

Salad
Oliver

49
39

Do you want to share a pizza?
No problem! Sharing charge is 20 SEK per pizza

Love pizza, hate gluten?
Our pizzas can be made on a gluten free base (contains traces of gluten) + 20SEK

Pizza for kids 0-12 years
Pizza is for everyone! For our younger guests, pizzas can be made in a smaller size 100SEK (Margherita, Marinara, Salame, Prosciutto)

Do you want add some ingredients?
It cost 15:- veg, 25:- bufala and 35:- meat

*All our pizzas are baked on with organic tomato sauce

We celebrate the love for the Pizza in the World!



99SEK

If you have any allergies, please talk to the members of the staff and we will help you!

*EVOO: Extra Virgin Olive Oil
 *Fior di Latte: Mozzarella, a traditionally southern Italian cheese
 *D.O.P.: Certification that guarantees that the products are grown and packaged locally
 *Friarielli: Broccoli
 *Provola: Smoked Bufala Mozzarella *Funghetto: Panfried aubergines



Vini Rossi

Primitivo, Da Luca, Puglia	90/395
Tini Syrah Organic, Sicilia	105/455
Petrillo Tanino, Aglianico, Campania	115/525
Rosso Bello Organic, Le Caniette, Marche	119/535
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 Sciuè´, Falanghina, Campania	115/545
Petrillo Martines, Fiano, Campania	120/545
Petrillo Santhe´, Greco di Tufo, Campania	120/545
Soave, Allegrini, Veneto	125/555
Greco di Tufo, Petrillo, Campania	125/545
Giulia Pecorino Organic, Cataldi Madonna, Abruzzo	130/585
Riesling Renano, Endrizzi, Trentino	135/595
Lacrima Bianco, Cantine Olivella, Campania	136/574
Occhi di Ciumi, Sicilia	145/645
Sauvignon Winkl, Terlan, Alto Adige	145/645
Studio, Ca'Rugate, Veneto	895

Prosecco

Romio Prosecco, Caviro, Toscana	105/545
Berlucchi Franciacorta Lombardia	130/700
Petrillo, Double One, Campania	133/534

Birra e Cider

Birra Poretti, Lager (23cl/37cl/45cl)	42/68/82
Birra Poretti, Bottle 33cl	69
Menabrea, bottle 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 Apple cider	68

Bibite

Stenkulla Sparkling water (33cl/75cl)	30/60
Nosecco (Prosecco Non Alcoholic)	40/195
Apple Cart Cider Non Alcoholic	38
Crodino	40
Ambar, Gluten free 0.0%	40
Peroni Libera 0.0%	40
Carlsberg Non Alcoholic	35
Polara; Limonata, Chinotto, Arancia Rossa	40
Sodas	38
Juice	35

Vini da dolce

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

Coffee

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

Dessert

Gelato	52
Dagens glass (ask the staff for today's flavors)	
Tiramisu´	95
Affogato al Café	69
vaniljglass toppad med espresso	
Panna Cotta	89

Digestivi

Limoncello	25:-/cl
Sambuca	25:-/cl
Grappa (ask the staff for the flavors)	
Amaro (ask the staff for the flavors)	

Wine of the week Changes weekly,
ask the staff for more information

*Giro pizzeria is a cash free restaurant