



Le Classiche

Slow Food	MARINARA..... tomatsås, oregano mount saro, vitlök från Nubia och olivolja	119
	REGINA MARGHERITA..... tomatsås, fior di latte, basilika, olivolja och parmesan DOP	129
	SPIANATA CALABRA..... fior di latte, färsk piccadillytomater, buffelmozzarella DOP och stark salami spianata calabria. toppas med olivolja och färsk basilika	189
	BUFALINA CON FIOCCHI DI PARMA..... fior di latte och buffelmozzarella DOP. toppas med parmaskinka DOP, basilika, färsk piccadillytomater och olivolja	209
	PROSCIUTTO..... tomatsås, fior di latte, prosciutto, basilika, olivolja och parmesan DOP	189
	PARMA..... fior di latte, toppas med parmaskinka DOP, rucola, färsk piccadillytomater, parmesanflingor DOP och olivolja	189
	DIAVOLA..... tomatsås, fior di latte, stark salami salamella toscana, basilika, parmesan DOP och olivolja	159
	RIPENO SALAME..... inbakad med rökt fior di latte, vildsvinssalami, ricotta och basilika. toppas med tomatsås, fior di latte, basilika och olivolja, serveras med en mixsallad	179
Slow Food	NAPOLETANA..... tomatsås, fior di latte, sardeller, kapris, oregano mount saro, basilika och olivolja	169
	SALSICCIA E FRIARIELLI..... fior di latte, napolitansk friarielli, salsiccia och parmesan DOP	189
	SALSICCIA E FUNGHI..... tomatsås, fior di latte, champinjoner, salsiccia, olivolja och parmesan DOP	169
	BRESAOLA..... tomatsås och fior di latte. toppas med bresaola, rucola, parmesanflingor DOP och olivolja	187
	BOSCAIOLA E SALSICCIA..... fior di latte, salsiccia, blandad svamp, parmesan och olivolja. toppas med scamorzaost och färsk persilja	207

Le Vegetariare

	BOSCAIOLA..... fior di latte, blandad svamp, parmesan DOP och olivolja. toppas med scamorzaost och färsk persilja	187
	VEGETARIANA..... fior di latte, champinjoner, auberginer på napolitanskt vis, färsk piccadillytomater, stekt paprika med oliver och kapris, parmesan DOP och olivolja	179
	MELANZANE..... tomatsås, fior di latte, aubergin på napolitanskt vis, basilika, parmesan DOP och olivolja	159
	4 FORMAGGI..... fior di latte, rökt fior di latte och söt gorgonzola. toppas med parmesanflingor DOP och olivolja	159
	BUFALINA..... fior di latte och buffelmozzarella DOP. toppas med basilika, färsk piccadillytomater och olivolja	179
	MARGHERITA SAN MARZANO..... san marzano DOP tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella DOP, parmesan DOP och olivolja	159

Le Speciali

Slow Food	PORCINI E TARTUFO..... svampskräm, fior di latte och färsk piccadillytomate och vildsvinssalami. Toppas med parmesan DOP, basilika och tryffelolja	189
	IL CAPRICCIO DI GIRO..... kronärtskockskräm, fior di latte, champinjoner, prosciutto, parmesanflingor DOP och caiazzooliver	209
Slow Food	MENAICA..... fior di latte, buffelmozzarella, menaicasardeller DOP, kapris, färsk piccadillytomater och oregano	179

Vill du dela en pizza? Inga problem! Delningsavgiften är 20SEK per pizza

Sharing is caring!

Love pizza, hate gluten?

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

Sides

OLIVER.....	39
SALLAD.....	49

Bambini

BARNPIZZA 0-12 ÅR.....	100
pizza är för alla! för våra yngre gäster kan alla våra pizzor göras i mindre storlek *Gäller ej våra pizzor "Le speciali"	

Dessert

GELATO.....	52
dagens glass (fråga personalen om dagens smaker)	
TIRAMISÚ.....	95
AFFOGATO AL CAFÉ.....	48
vaniljglass toppad med espresso	
RIPENO NUTELLA.....	75
ripeno med nutella, hallon och banan	

Veckans Vin

Ändras varje vecka, fråga personalen för mer information

Prosecco

Romio Prosecco, Cavirò, Toscana	105/545
Berlucchi Franciacorta, Lombardia	130/700

Vini Bianchi

Pinot Grigio, Da Luca, Sicilia.....	90/395
Tini Trebbiano Chardonnay Organic, Cavirò, Toscana.....	105/455
Soave, Allegrini, Veneto.....	125/555
Falanghina, Vinosía, Campania.....	105/475
Greco di Tufo, Vinosía, Campania.....	125/545
Sauvignon Winkl, Cantina Terlan, Alto Adige.....	145/645
Studio, Ca'Rugate, Veneto.....	895

Vini Rossi

Primitivo, Da Luca, Puglia.....	90/395
Tini Syrah Organic, Sicilia.....	105/455
Neromora, Aglianico, Vinosía, Campania.....	130/585
Ripasso, Alpha Zeta, Valpolicella, Veneto.....	125/545
Barbera d'Alba, Luigi Voghera, Piemonte.....	120/520
Chianti Riserva, Leonardo Da Vinci, Toscana.....	140/615
Mongrana, Querciabella, Toscana.....	140/615
Alta Mora, Etna Rosso, Sicilia.....	145/650
Santandrea Aglianico, Vinosía, Taurasi, Campania.....	160/720
Nebbiolo d'Alba, Luciano Sandrone, Piemonte	765
Barbaresco, Luigi Voghera, Piemonte.....	860
Brunello di Montalcino, Leonardo da Vinci, Toscana.....	1065
Amarone, Ca'Rugate, Veneto.....	1095
Oddero Barolo Classico -13, Piemonte.....	1200

Vini Dolci

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

Birra e Cider

Birra Poretti, Lager (23cl/37cl/45cl)	42 / 68 / 82
Birra Poretti, bottle 33cl.....	69
Ambar, Gluten Free	76
Kronenbourg 1664	75
Kronenbourg 1664 Blanc	75
Luma Lager	73
Amber Ale	76
100W IPA	76
Baladin, Isaac 33cl.....	98
Baladin, Nora 33cl.....	120
Hard Lemonade "Garage" Lemon	67
Kiviks Äppelcider	68

Bibite

Stenkulla mineralvatten (33cl/75cl)	35/60
Nosecco (Prosecco Non Alcoholic).....	40/195
Apple Cart Cider Non Alcoholic	38
Carlsberg Non Alcoholic	35
Polara; Limonata, Chinotto, Arancia Rossa.....	40
Läsk	38
Juice	35

Caffe

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

*Alla våra pizzor bakas på ekologiskt mjöl och med ekologisk tomatsås (med undantag för pizza margherita san marzano som har san marzano DOP tomatsås).

**Alla våra pizzor kan göras på glutenfri botten men innehåller spår av gluten. Vid allergier tala med personalen så hjälper vi dig!