



## ANTIPASTTI / FÖRRÄTT

### PANE ALL'AGLIO 69:-

Vitlöksbröd: färskt bröd, vitlök, extra virginolivolja serveras med aioli

*Garlic bread: fresh bread, garlic, extra virgin olive oil aioli sauce*

Prosecco

### CAPRESE DI BUFALA. 109:-

Buffelmozzarella med färska tomater, olivolja, basilika.

*Buffalo mozzarella with tomato, olive oil, basil.*

pinot gregio

### BRUSCHETTA 89:-

Grillat bröd med färska tomater, vitlök och olivolja, basilikaröra

*Grilled bread with fresh tomatoes, garlic and olive oil, basil spread.*

Chardonnay

### VEGETARIANA 69:-

Vindruvsdolmar serveras med tzatziki.

*Grape leaf dolmas with tzatziki.*

Vino della casa

## PRIMI PIATTI

### PASTA FRESCA/FÄRSKA PASTA

#### CARBONARA 189:-

Äkta carbonara: linguine med guanciale, vitlök, äggula, parmesan, pecorino.

*Authentic carbonara: linguine with guanciale, garlic, egg yolk, parmesan, pecorino.*

Chianti

#### FRUTTI D MARE 249:-

Linguine med skaldjur: tiger räkor, blåmusslor, bläckfisk, vitlök, olivolja, chili, tomat, persilja.

*Linguine with seafood: tiger shrimp, blue mussels, squid, garlic, olive oil, chili, tomato, parsley.*

Sauvignon

## RISOTTO

#### AI FUNGHI 199:-

Svamprisotto: svamp, zucchini, vitlök, olivolja, parmesan, persilja.

*Mushroom risotto: mushrooms, zucchini, garlic, olive oil, parmesan, parsley.*

Cannonau

Vid allergi, fråga gärna personalen.



## PIZZA

### MARGHERITA :-139 KR

Handgjord napolitansk botten toppad med fyllig tomatsås, krämig fior di latte mozzarella ost, extra virgin olivolja och färsk basilika.

*Handcrafted Neapolitan-style crust topped with rich tomato sauce, creamy fior di latte mozzarella, extra virgin olive oil, and fresh basil.*

**Arnis langhe/nero d`avola**

### FOCACCIA DI BRESAOLA 139:-

Bresaola , ruccola, parmesan och extra virgin olivolja.

*Bresaola, arugula, parmesan and extra virgin olive oil.*

**Barbera**

### REGGIANA 169:-

handgjord napolitansk botten med tomatsås, fior di latte mozzarella, parmaskinka, lagrad parmesan och ruccola

*handmade Neapolitan-style crust with tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parma ham, aged parmesan and arugula*

**Barbera /ripasso**

### SJÖVIK SPECIALE 189:-

handgjord botten med olivpesto, fior di latte mozzarella, mortadella, pistage och lagrad parmesan.

*handmade crust with olive pesto, fior di latte mozzarella, mortadella, pistachio and aged parmesan.*

**Lambrusco Rosso**

## INSALATE/SALADER

### INSALATA CAESAR 189:-

Caesarsallad med grillad kycklingfilé, romansallad, lagrad parmesan, krutonger och caesardressing.

*Caesar salad with grilled chicken breast, romaine lettuce, aged parmesan, croutons and Caesar dressing.*

**VINO DELLA CASA**



## ❧ SECONDI PIATTI / VÄRMRÄTTER ❧

---

### PETTO DI POLLO 219:-

Grillad kycklingfilé med tomatsås, paprika, lök och vitlök,  
serveras med klyftpotatis.

*Grilled chicken breast with tomato sauce, bell peppers,  
onion and garlic, served with potato wedges*

Santa Cristina

### CALAMARI SJÖVIK 239:-

fyllda calamari, kapris, vitlök och persilja.  
*stuffed calamari, capers, garlic and parsley.*

Chardonnay

## ❧ DOLCE/DESSERT ❧

---

### PANNACOTTA 89:-

Hemgjord Vaniljpannacotta med valfri topping  
Nutella, pistagkräm eller färska bär

*Homemade vanilla panna cotta with choice of topping:  
Nutella, pistachio cream or fresh berries.*

### SMULPAJ 89:-

Hemgjord smulpaj med päron och kakao,  
serveras med vaniljgelato.

*Homemade crumble pie with pear and cocoa,  
served with vanilla gelato.*

---

*Vid allergi, fråga gärna personalen.*