Snacks

Oliver, italiensk dressing och parmesan 50kr

Spröda brödringar och pesto 50kr

Sardinskt tunnbröd med marinerade körsbärstomater 65kr

Charkuterier av ditt val 75kr/50g:
·capocollo
·finocchiona
·Spianata calabra
·Toskansk korv
·Parmaskinka
·Salami napol

Pecorinoost serveras med honung 85kr/50g

Chips serveras med tryffelolja, parmesan 65kr

Dryck

Tomarchio BIO Lemonad
Citron/Apelsin/Blodapelsin 40kr

Mineralvatten San Benedetto 50cl 50kr

Coca cola Original / Zero 40kr

Italiensk juice Apelsin/Päron/Äpple/Persika 35kr

Alkoholfri öl 55kr

Alkoholfri prosecco 99kr

Cider 4.8% 85kr

Fatöl 20/40cl

Menabrea 4.8%
Italiensk Premium ljus lager 45/85kr

Sitting Bulldog 6.4% Gotländsk IPA 50/85kr

Flasköl 50 cl

Wisby Weisse 5,2 Gotländsk Veteöl 135kr

Amarcord Volpina 6.5% Italiensk Röd ale 130kr

Flasköl 33 cl

Peroni Doppio Malto 6.6% Italiensk
Dubbel maltig lager 85kr

Menabrea arte in bottiglia 5.2% Italiensk
Ofiltrerad ljus lager 85kr

Mellanöl 33cl

Melleruds Pilsner 3.5% 50kr

Cocktails

Spritz 135kr
Serveras alltid med Prosecco, valfri likör:
Aperol
Limoncello
Smultron
Fläder

Gin & Tonic 155kr
Serveras med bartenderns val av tonic, välj din gin:

Klassisk
Rosé
Rökt

Negroni 160kr
Campari, Gin, Vermouth
Smoked Gin Bordiga +10kr

Sour 165kr
Limejuice, aquafaba, Sockerlag, välj likör:
Amaretto
Viol

Americano 145kr
Campari, vermouth, Sodavtten

Ananas cosmopolitan 165kr
Vodka, Trippel sec, Limejuice, ananasjuice

Ensoleggiato 165kr
Gin, Campari, Limejuice, sockerlag, Jordgubbar

Margarita Italiana 165kr
Tequila, limoncello, Limejuice, sockerlag

Espresso Martini 145kr
Vodka, kaffelikör, Espresso

Mocktail 135kr
Tranbärsjuice, Apelsinjuice, Limejuice, Sockerlag. Mynta

OSTERIA DILÀ

All vår tomatsås är gjord på San marzano tomater

Förrätter

Charkbricka: Liten eller stor planka med , ostar och klassiska italienska tillbehör 265/500kr

Friterad kronärtskocka, pecorino-fonduta 110kr

Friterade risbollar, tryffelricotta, färsk tryffel 125kr

Lättstekt sparris, ostkräm, parmesan, balsamico 120kr

Klassisk Oxtartar med riven marinerad äggula 155kr

Laxtartar, taralli, dill, gräslök, färskost, vegansk havskaviar, nypressad Siciliansk olivolja 150kr

Varmrätter

Vår hemgjorda Pasta

Tagliatelle, smör, parmesan, färsk svart vintertryffel 330kr

Paccheri, tomat, basilika, friterad aubergine, stracciatellakräm 255kr

Ravioli fylld med oxkött,oxfond. ost-fonduta 265kr

Linguine, hemgjord räkbisque, tomatsås blandade skaldjur 275kr

Pappardelle, långkokt ragù, vildsvin, kalv, oliv-crumle 265kr

Risotto med räkor, räkfond, tomatsås, nduja, stracciatella, oliv-crumble 265kr

Risotto med färsk tryffel, parmesan 310kr

Ryggbiff bluelabel 200 dagar grain fed, grönpepparsås, dagens primörer 350kr
Lägg till Rostad potatis +65kr

Hälleflundra, panerad med örtpanko, serveras med bakpotatis, karamelliserad lök och dill-reduktion 325kr

Tillbehör

Rostad potatis 65kr
Mix sallad 65kr

Vill du veta köttets ursprung? Fråga oss

Pizza

Margherita: Tomatsås, mozzarella, basilika, olivolja 155kr

Aglio, Olio e Peperoncino: Tomatsås, vitlök, chili, mozzarella, ruccola, hyvlad parmesan, söt chili 175kr

Dolce Capra: Mozzarella, getost, karamelliserad lök, honung, mandelflarn

San Daniele e Burrata: Tomatsås, ruccola, semi dry körsbärstomater, San Daniele-skinka, burrata, olivolja, balsamico 200kr

Bresaola: Mozzarella, semi dry körsbärstomater, ruccola, bresaola, olivolja, färskost 200kr

Diavola: Tomatsås, mozzarella, stark salami, karamelliserad lök och ricottakräm 195kr

'Nduja: Mozzarella, nduja, soltorkade tomater, färsk oregano, oliv-crumble, ricottakräm 185kr

Speck e Tartufo: Mozzarella, tryffelolja, blandad svamp, speck, färsk tryffel 200kr

Tonno e Cipolla: Tomatsås, mozzarella, oliver, kapris, rödlök, oregano, tonfisk 195kr

OSTERIA DILÀ

Dessert

Tiramisu 95kr

Cannoli Crumble, ricotta-kräm, chokladbitar 95kr

Chokladfondant, vaniljglass, vitchoklad 110kr

Vaniljglass, espresso, Cantuccini, 75kr

Tripletta: Tryffel, grappa, espresso 125kr

Hemgjord chokladtryffel: Vit kokostryffel, mörk kaffetryffel 85kr

Liten ostbricka, honung, marmelad 165kr

Allergier eller specialkost?
Vänligen informera oss innan er beställning.

Starters

Charcuterie Board: Small or large platter with cheeses and classic Italian accompaniments 265/500kr

Fried artichoke, pecorino fondue 110kr

Fried rice balls, truffle ricotta, fresh truffle 125kr

Asparagus, cheese cream, parmesan and balsamico 120kr

Classic Beef Tartare with grated marinated egg yolk 155kr

Salmon tartare, taralli, dill, chives, cream cheese, vegan sea caviar, freshly pressed Sicilian olive oil 150kr

Main Courses

Our Homemade Pasta

Tagliatelle, butter, parmesan, fresh black winter truffle 330kr

Paccheri, tomato, basil, fried eggplant, stracciatella cream 255kr

Ravioli filled with beef, beef stock, cheese fondue 265kr

Linguine, homemade shrimp bisque, tomato sauce, mixed seafood 275kr

Pappardelle, slow-cooked ragù, wild boar, veal, olive crumble 265kr

Risotto with shrimp, shrimp stock, tomato sauce, nduja, stracciatella, olive crumble 265kr

Risotto with fresh truffle, parmesan 310kr

Ribeye bluelabel 200 days grain-fed, green pepper sauce, today's vegetables 350kr Add Roasted potatoes +65kr

Halibut, breaded with herb panko, served with baked potato, caramelized onions, and dill reduction. 325kr

Sides

Roasted potatoes 65kr
Mix salad 65kr

Vill du veta köttets ursprung? Fråga oss

Pizza

All our tomato sauce is made from San Marzano tomatoes

Margherita: Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil 155kr

Aglio, Olio e Peperoncino: Tomato sauce, garlic, chili, mozzarella, arugula, shaved parmesan, sweet chili 175kr

Dolce Capra: Mozzarella, goat cheese, caramelized onion, honey, almond flakes

San Daniele e Burrata: Tomato sauce, arugula, semi-dry cherry tomatoes, San Daniele ham, burrata, olive oil, balsamic vinegar 200kr

Bresaola: Mozzarella, semi-dry cherry tomatoes, arugula, bresaola, olive oil, cream cheese 200kr

Diavola: Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, caramelized onion, and ricotta cream 195kr

'Nduja: Mozzarella, nduja, sun-dried tomatoes, fresh oregano, olive crumble, ricotta cream 185kr

Speck e Tartufo: Mozzarella, truffle oil, mixed mushrooms, speck, fresh truffle 200kr

Tonno e Cipolla: Tomato sauce, mozzarella, olives, capers, red onion, oregano, tuna 195kr

OSTERIA DILÁ

Dessert

Tiramisu 95 kr

Cannoli Crumble, ricotta cream, chocolate pieces 95 kr

Chocolate fondant, vanilla ice cream, white chocolate 110 kr

Vanilla ice cream, espresso, Cantuccini 75 kr

Tripletta: Truffle, grappa, espresso 125 kr

Homemade chocolate truffle: White coconut truffle, dark coffee truffle 85 kr

Small cheese platter, honey, marmalade 165 kr

Allergier eller specialkost?
Vänligen informera oss innan er beställning.