Scrolla ner

OSTERIA DI LÁ

All vår pasta görs färsk varje dag, och deg till bröd och pizza bakas in house.
Vår olivolja är nypressad på sicilianska Nocellara-oliver, och
vinerna vi serverar importerar vi själva, direkt från producenter vi tror på.
Varför? För att våra gäster förtjänar det bästa

SNACKS

Olive Nocellara Condite
Nocellara oliver, italiensk dressing och parmesan 50:-

Taralli al Pesto
Spröda brödringar och pesto 50:-

Pane Carasau ai Pomodorini Marinati
Sardinskt tunnbröd med marinerade tomater 65:-

Selezione di Salumi
Charkuterier av ditt val 75:- /50g:
- capocollo
- finocchiona
- Spianata calabra
- Parmaskinka
- Salami napoli

Mandorle tostate
Rostade mandlar 65:-

Patatine al Tartufo
Chips serveras med tryffelolja, parmesan 65:-

ALKOHOLFRITT

Tomarchio BIO Lemonad
Citron/Apelsin/Blodapelsin 40:-

San Benedetto 50 cl
Mineralvatten 50:-

Coca cola
Original / Zero 40:-

Succhi di frutta
Italiensk juice
Apelsin/Päron/Äpple/Persika 35:-

Prosecco 0,0%
Alkoholfri prosecco 125:-

Menabrea 0,0%
Alkoholfri öl 60:-

COCKTAILS

SPRITZ 135:-
Serveras alltid med Prosecco
Aperol
Limoncello
Fragolina; Jordgubb
Hugo; Fläder

GIN & TONIC 155:-
Serveras med bartenderns val av tonic,
Klassisk
Rosé +15:-
Rökt +15:-

SOUR 165:-
Limejuice, aquafaba, Sockerlag, välj likör:
Amaretto
Viol

Ensoleggiato 165:-
Gin, Campari, Limejuice, sockerlag, Jordgubbar

Margarita Italiana 165:-
Tequila, limoncello, Limejuice, sockerlag

Espresso Martini 165:-
Vodka, kaffelikör, Espresso

Negroni 160:-
Campari, Gin, Vermouth
Smoked Gin Bordiga +15:-

Americano 145:-
Campari, vermouth, Sodavtten

Ananas cosmopolitan 165:-
Vodka, Trippel sec, Limejuice, ananasjuice

MOCKTAIL 135:-
Tranbärsjuice, Apelsinjuice, Limejuice, Sockerlag. Mynta

ÖL

Mellanöl 3,5%
Melleruds Pilsner 60:-

33 CL

Peroni Doppio Malto 6.6%
Italiensk Dubbel maltig lager 90:-

Sitting Bulldog IPA 6.4%
Svensk IPA 33 cl 110:-

CIDER 4,5%
Päroncider 90:-

50 CL

Wisby Weisse 5,2%
Gotländsk Veteöl 135:-

Amarcord Volpina 6.5%
Italiensk Röd ale 135:-

ÖL PÅ FAT 20/40 CL

Menabrea 4.8%
Italiensk Premium ljus lager 45/90:-

Källartrollet 5.4%
Gotländsk ljus lager 50/95:-

ANTIPASTI

Precis som i en italiensk familj rekommenderar vi att dela flera förrätter runt bordet.

Njut, dela och låt middagen få ta tid.

GRAN TAGLIERE
Urval av italienska charkuterier, ostar och tillbehör. Liten 250:- / stor 450:-

Supplì Funghi e Taleggio
Krispig supplì med svamp och Taleggio, serverad med kräm på ricotta och Parmigiano Reggiano 120:-

Gamberoni e Verdure
Kungsräkor och grönsaker i en lätt och krispig frityrsmet, serverade med aioli 150:-

Parmigiana di Melanzane
Friterad och ugnsbakad aubergine på napolitanskt vis med tomat, mozzarella, parmesan och basilika 95:-

Carpaccio di Manzo
Tunt skivad biff med bagna cauda-majonnäs, kronärtskockskräm och chips på jordärtskocka 175:-

RISOTTO

RISOTTO ALLA RANA PESCATRICE
Krämig risotto, fond, marulk, saffran, gräslök, citronzest och persiljeolja 285:-

RISOTTO AL TARTUFO
Krämig risotto, grönsaksbuljong, parmesan, serveras, färsk tryffel 275:-

PASTA FRESCA

Vår hemgjorda pasta

Paccheri ai Frutti di Mare
Paccheri med körsbärstomatsås och räkbisque, skaldjur, räkor och calamari 275:-

Strozzapreti Zucca e Scamorza
Strozzapreti kräm på rostad pumpa och rosmarin, scamorza och rostade mandlar 195:-

Quadro al Coniglio
Fylld pasta med långkokt kanin, brynt salviasmör, mustig sky och krispig lök. 265:-

Tagliatelle ai Funghi di bosco
Hemgjord Tagliatelle med smakrik skogssvamp, smör, vitlök, persilja och Parmigiano 225:-

Tagliatelle al tartufo
Tagliatelle, smör, parmesan, färsk svart vintertryffel 275:-

Vi tror på det enkla för bra mat behöver inga genvägar

All vår pasta görs färsk varje dag och deg till bröd och pizza bakas in house. Vår egen olivolja är nypressad på sicilianska Nocellara-oliver och vinerna på listan importerar vi själva, direkt från producenter vi älskar.

Varför? För att våra gäster förtjänar det bästa

SECONDI

Guancia di Manzo
Rödvinsbräserad oxkind, serverad med potatispuré och glaserade morötter 275:-

Branzino al Prosecco
Havsabborrfilé med blomkålspuré, smörslungade haricots verts och Proseccosås 295:-

TILLBEHÖR 65:-
ROSTAD POTATIS
MIX SALLAD

PIZZE

MARGHERITA
Tomatsås, mozzarella, basilika och olivolja 155:-

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
Tomatsås, vitlök, chili, mozzarella, ruccola, hyvlad parmesan och sweet chili 175:-

PARMA E BURRATA
Mozzarella, ruccola, semitorkade körsbärstomater, San Daniele-skinka, burrata, olivolja och balsamico 200:-

DIAVOLA
Tomatsås, mozzarella, stark salami, karamelliserad lök och ricottakräm 195:-

MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO
Mozzarella, mortadella, burrata, pistagepesto och rostade pistagenötter 220:-

ZUCCA E BOSCO
Pumpakräm, skogssvamp, scamorza, capocollo och krispig salvia 200:-

DOLCE CAPRA
Mozzarella, getost, päron, honung och rostade mandlar 185:-

QUATTRO FORMAGGI E NOCI
Mozzarella med fyra ostar och rostade valnötter 195:-

TARTUFO E PORCINI
Mozzarella, Karljohansvamp, Taleggio, tryffelkräm, parmesan och färsk persilja 210:-