

# IL FORNO con tapas

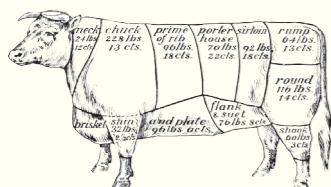
## FÖRRÄTTER/Starters

- Bruschetta 99:-**  
Tärnade tomater i vitlök, basilika och olivolja på grillat bröd.  
*Diced tomatoes, garlic and basil with olive oil on grilled bread.*
- Mozzarella Caprese 99:-**  
Färsk mozzarellaost med skivade tomater, olivolja, oliver och färsk basilika.  
*Mozzarella cheese, sliced tomatoes, olive oil, fresh basil and olives.*
- Carpaccio alla Bresaola 159:-**  
Lufttorkad oxfilé med hyvlad grana padano samt olivolja och citron.  
*Air-dried fillet of beef with grana padano, lemon and olive oil.*
- Antipasto Misto 179:-**  
En tallrik med ett urval av italienska charkuterier, såsom lufttorkad skinka, salami, bresaola och oliver, grana padano samt soltorkade tomater.  
*A selection of Italian charcuterie, such as air dried Italian ham, bresaola, salami and sun dried tomatoes, grana padano and pesto.*

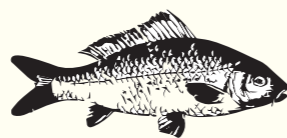
## SALLADER/Salads

- Insalata Cesare 189:-**  
Caesarsallad med skivad kycklingfilé, knaperstekt bacon, caesardressing, krutonger och riven grana padano.  
*Caesar salad with sliced chicken fillet, crispy bacon and ceasar dressing, crutons and grana padano.*
- Insalata Gambero 189:-**  
Sallad med handskalade räkor.  
*Fresh salad with peeled prawns.*
- Insalata Misto 189:-**  
En fräsch sallad med italienska läckerheter i form av charkuterier, mozzarellaost, soltorkade tomater, marinerade oliver toppad med gremolata.  
*A fresh salad with Italian delicacies in the form of Italian cured meats, mozzarella cheese, sun dried tomatoes, marinated olives.*

## KÖTT/Meat



- Scaloppine Griglia 265:-**  
Grillad fläskfilé med rödvinssås, frästa primörer och klyftpotatis.  
*Grilled pork fillet with red wine sauce, lightly fried vegetables and potato wedges.*
- Tres Pinchos 275:-**  
Tre spett med marinerad kyckling, biff och grönsaker.  
Serveras med rosmarinspotatis, aioli, bearnaise och salsasås.  
*Three skewers of marinated chicken, beef and vegetables. Served with rosemary potatoes, aioli, bearnaise, and salsa sauce.*
- Bistecca di Manzo 275:-**  
Grillad ryggbiff som serveras med rödvinssås, bearnaisesås, frästa primörer och klyftpotatis.  
*Grilled Sirloin Steak served with red wine sauce, bearnaises, fried vegetables and potatoes wedges.*



## FISK/Fish

- Zander di Fritto 285:-**  
Smörstekt gösfilé med citronpepparsås, champinjoner och pressad potatis.  
*Sole fried in butter with lemon pepper sauce and pressed potatoes.*
- Salmone alla Griglia 295:-**  
Grillad laxfilé med frästa grönsaker och pressad potatis.  
*Grilled Salmon with lightly fried vegetables and pressed potatoes.*

## PASTA

- Linguine al Vego 169:-**  
Linguine pasta med frästa grönsaker i vitvin, olivolja, vitlök och tomatås.  
*Linguine pasta with lightly fried vegetables, white wine, olive oil, garlic and tomato sauce.*
- Lasagna al Forno 179:-**  
Klassisk vedugnsgatinerad lasagne.  
*Classic Lasagna baked in wood oven.*
- Cannelloni al Forno 179:-**  
Gatinerad cannelloni pasta med fyllning av antingen lufttorkad skinka och ricottaost, kycklingfilé och fårost eller spenat och ricottaost.  
*Gratinated cannelloni pasta with the filling of your choice, choose from air-dried ham and ricotta cheese, chicken filet and feta cheese or spinach and ricotta cheese.*
- Delizie al Forno 179:-**  
Gatinerade Pastastubbar fyllda med grillad zucchini, emmenthalerost och kokt skinka.  
*Gratinated pasta rolls filled with grilled zucchini, Swiss cheese and ham.*
- Spaghetti Carbonara 179:-**  
Spaghetti med bacon, lök, grana padano, grädde och äggula.  
*Spaghetti with bacon, onion, grana padano, cream and egg yolk.*
- Rigatoni di Pollo 179:-**  
Rigatoni pasta med kycklingfilé, frästa grönsaker, pesto, grädde och grana padano.  
*Rigatoni pasta with chicken fillet, lightly fried vegetables, pesto, cream and grana padano cheese.*
- Linguine di Mare 199:-**  
Linguine pasta med vitlöksmarinerade scampi, bläckfisk och musslor i vitvin och tomatås.  
*Linguine pasta with prawns marinated in garlic, squids and mussels blended with white wine and tomato sauce.*
- Penne di Manzo 199:-**  
Penna pasta med biff, gräddsås, rödlök, sambal och frästa champinjoner.  
*Penne pasta with beef, cream sauce, red onion, sambal and lightly fried mushrooms.*

## DESSERT

- Crema de Coco 95:-**  
Kokosnötsglass med riven kokos, serveras i kokosnötsskal.  
*Coconut ice-cream with shredded coconut.*
- Torta di Formaggio 95:-**  
Fryst cheesecake med säsongens smak.  
*Frozen cheesecake with seasonal taste.*
- Crema Catalana 95:-**  
Crème brûlée-glass med smak av kanel.  
*Crème brûlée ice-cream with taste of cinnamon.*
- Copa Nata 105:-**  
Vaniljglass med valnötter, gräddkolasås.  
*Vanilla ice-cream with walnuts, toffe sauce.*

## TAPAS

- Pan de Ajo 45:-**  
Rostat vitlöksbröd.  
*Toasted garlic bread.*
- Aceitunas Marinadas 45:-**  
Marinerade spanska oliver.  
*Marinated Spanish olives.*
- Tortilla Española 49:-**  
Spansk potatisomelett.  
*Spanish potato omelet.*
- Patatas Bravas 49:-**  
Friterad potatis med aioli.  
*Fried potatoes with aioli.*
- Champiñones al Ajillo 49:-**  
Frästa marinerade champinjoner i vitlök.  
*Mushrooms marinated in garlic.*
- Chorizo con Tomato 69:-**  
Spansk chorizo fräst i vitvin, vitlök och färska tomater.  
*Spanish chorizo with white wine, garlic and tomatoes.*
- Tabla de Embutidos 69:-**  
Kallskuren skinka, manchegoost och spanska oliver.  
*Air dried ham, manchego cheese and Spanish olives.*
- Calamares Fritos 69:-**  
Friterade bläckfiskringar med aioli och citron.  
*Fried squids with aioli and lemon.*
- Quesadillas de Pollo 69:-**  
Ost- och kycklingfyllda vetetortillas med spansk tomatås.  
*Wheat tortillas filled with chicken and cheese. Served with spanish tomato sauce*
- Alitas Diablo 69:-**  
Marinerade kycklingvingar med stark salsasås.  
*Marinated chicken wings in hot salsa sauce.*
- Mary Monte 79:-**  
Två spett med scampi.  
*Two screwers with prawns.*
- Fajitas Chica 79:-**  
Strimlad kycklingfilé med paprika, lök, starka kryddor, ost, vete-tortillas och salsasås.  
*Stripes of chicken fillet with peppers, onion, hot spices, cheese, wheat tortilla and salsa sauce.*
- Nachos de Carne 79:-**  
Nachos med kryddig nötfärsdipp, salsasås och guacamole.  
*Nachos with spicy beef dip, salsa sauce and guacamole.*
- Cazuela de Carne al Limon 89:-**  
Strimlad biff fräst i lime, vitlök och vitt vin.  
*Sliced beef fried with lime, garlic and white wine.*
- Gambas al Ajillo 89:-**  
Scampi frästa i vitlök och vitvin.  
*Fried prawns in garlic and white wine.*
- Pincho 99:-**  
Grillspett med marinerad fläskfilé och scampi tillsammans med blandsallad och aioli.  
*Skewer of pork fillet and scampi served with salad and*

### Tillbehör

Bearnaisesås 15:- Rödvinssås 15:-  
Aioli 15:- Salsa 15:- Liten sidosallad 49:-  
Stor sidosallad 79:-  
Extra pålägg  
Kött/Fisk 30:- Grönsaker 20:-  
Sås 15:-

## VEDUGNSPIZZA



/Wood oven pizza

- Margherita 119:-**  
Tomat och mozzarella.  
*Tomato and mozzarella.*
- Funghi 139:-**  
Tomat, mozzarella och färska champinjoner.  
*Tomato, mozzarella and fresh mushrooms.*
- Ruccola 139:-**  
Tomat, mozzarella och ruccola.  
*Tomato, mozzarella and rucicola.*
- Vesuvio 159:-**  
Tomat, mozzarella och kokt skinka.  
*Tomato, mozzarella and ham.*
- Capricciosa 159:-**  
Tomat, mozzarella, kokt skinka och färska champinjoner.  
*Tomato, mozzarella, ham and fresh mushrooms.*
- Riviera 159:-**  
Tomat, mozzarella, räkor och färska champinjoner.  
*Tomato, mozzarella, shrimps and fresh mushrooms.*
- Calzone (inbakad/baked-in) 159:-**  
Tomat, mozzarella och kokt skinka.  
*Tomato, mozzarella and ham.*
- Cacciatora 169:-**  
Tomat, mozzarella, italiensk salami, grillad paprika och färska champinjoner.  
*Tomato, mozzarella, italian salami, grilled peppers and fresh mushrooms.*
- Ortolana 169:-**  
Tomat, mozzarella, grillad paprika, grillad zucchini, färska champinjoner, grillad aubergine, färska tomatkivor och oliver.  
*Tomato, mozzarella, grilled zucchini, fresh mushrooms, grilled egg plant, fresh sliced tomatoes and olives.*
- Mille Fiori 169:-**  
Tomat, mozzarella, räkor, kokt skinka och färska champinjoner.  
*Tomato, mozzarella, shrimps, ham and fresh mushrooms*
- Pollo 169:-**  
Tomat, mozzarella, kycklingfilé, färska tomatkivor, färska champinjoner och vitlök.  
*Tomato, mozzarella, chicken fillet, fresh sliced tomatoes, fresh mushrooms and garlic.*
- Tonno 169:-**  
Tomat, mozzarella, champinjoner, tonfisk och rödlök.  
*Tomato, mozzarella, mushrooms, tuna fish and red onions.*
- Salamino 169:-**  
Tomat, mozzarella, italiensk salami, färska tomatkivor.  
*Tomato, mozzarella, Italian salami and fresh sliced tomatoes.*
- Quattro Stagioni 179:-**  
Tomat, mozzarella, gröna musslor i skal, scampi, oliver, färsk vitlök, färska champinjoner, kokt skinka och kronärtskocka.  
*Tomato, mozzarella, green mussels, scampi, olives, garlic, fresh mushrooms, ham and artichokes.*
- Forno a Legna 179:-**  
Tomat, mozzarella, lufttorkad skinka, ruccola och olivolja.  
*Tomato, mozzarella, air-dried ham, rucola and olive oil.*
- Marinara 179:-**  
Tomat, mozzarella, scampi, gröna musslor, vitlök och persilja.  
*Tomato, mozzarella, scampi, green mussels, garlic and parsley.*
- Antipasti misto 189:-**  
Italiensk salami, lufttorkad skinka, bresaola, ruccola och hyvlad grana padano.  
*Italian salami, bresaola, air-dried ham, rucola and grana padano.*
- Di Manzo 189:-**  
Tomat, mozzarella, marinerad grillbiff, lök, färska tomatkivor, färska champinjoner och bearnaisesås.  
*Tomato, mozzarella, marinated beef, onion, fresh sliced tomatoes, fresh mushrooms and bearnaise sauce.*

## Dryckeslista/Soft drinks

	40cl	50cl
Pepsi	38:-	42:-
Pepsi Max	38:-	42:-
7-UP	38:-	42:-
Zingo	38:-	42:-
Juice	38:-	42:-
Lättöl /Light beer	38:-	42:-
Soda vatten /Soda water	38:-	42:-
Stilla vatten /Still water	15:-	



## Flasköl/Beer bottles & Cider

Corona	55:-	(33cl)
Peroni	55:-	(33cl)
Estrella	55:-	(33cl)
San Miguel	55:-	(33cl)
Carlsberg Hof	55:-	(33cl)
Carlsberg 5,1	55:-	(33cl)
Cider	55:-	(33cl)
Eriksberg	69:-	(50cl)

## Fatöl/Draught beer

Falcon Export	54:-	68:-
Staropromen	68:-	78:-

## Kaffe/Coffee

Svenskt kaffe	29:-	
Te/The	29:-	
Enkel espresso /Single	32:-	
Dubbel espresso /Double	38:-	
Cappuchino	42:-	
Caffé latte	45:-	

## Kaffedrinkar/Coffee drinks

98:- (4 cl) 118:- (6 cl)

### Irish Coffee

Farinsocker, whiskey, kaffe, grädde

### Kaffe D.O.M.

Benedictine, kaffe, grädde

### Kaffe Karlsson

Baileys, Cointreau, kaffe, grädde

### Café Nero

Galliano, kaffe, grädde

## Drinkar/Drinks 98:- (4 cl) 118:- (6 cl)

### Caipirinha

Ljus rom, socker, färsk lime

### Caipirinoshka

Vodka, socker, färsk lime

### Whiskey sour

Bourbon, socker, citron

### Gudfadern

Whiskey, amaretto

### Tequila Sunrise

Tequila, apelsinjuice, grenadine

### Piggelin

Vodka, midori, 7-UP

### San Francisco

Vodka, bananlikör, apelsinjuice, grenadine

### Piña Colada

Ljus rom, malibu, ananasjuice, mjölk

### Cuba libre

Ljus rom, cola, lime

## Cocktails 98kr (4 cl) 118 kr (6 cl)

### Cosmopolitan

Vodka, cointreau, cranberry, lime

### Dry Martini

Gin, torr vermouth, gröna oliver

### Margarita

Tequila, cointreau, citron, socker

### Apple Martini

Vodka, sourz apple, citron, socker

## Grappa

Di Chardonnay 35:-/cl

Di Moscato 38:-/cl

Di Amarone 42:-/cl

Di Barolo 42:-/cl

## Cognac & Calvados

De Luze VS 20:-/cl

Calvados Boulard 20:-/cl

Grönstedts Monopole VSOP 21:-/cl

Remy Martin VSOP 31:-/cl

Renault Carte Noir Extra 32:-/cl

## Whiskey

Grant's 22:-/cl

Ballantine's 22:-/cl

Bells 22:-/cl

Jamessons 22:-/cl

Tullamore Dew 22:-/cl

Chivas 22:-/cl

J&B 22:-/cl

The Famous Grouse 22:-/cl

Johnny Walker Red 22:-/cl

Johnny Walker Black 28:-/cl

## Malt Whiskey

Glenfiddich 12 år 25:-/cl

Auchentoshan 12 år 28:-/cl

Laphroaig 10 år 28:-/cl

Talisker 10 år 28:-/cl

Glenmorangie 10 år 28:-/cl

Ardbeg 10 år 28:-/cl

Macallan 12 år 28:-/cl

Oban 14 år 28:-/cl

Lagavoulin 16 år 28:-/cl

## Likörer/Liqueurs

Likör 43 18:-/cl

Limoncello Lucano 18:-/cl

Frangelico 18:-/cl

Amaretto 18:-/cl

Campari 18:-/cl

Galliano 18:-/cl

Fernet Branca 18:-/cl

Sambuca 18:-/cl

Baileys 18:-/cl

Khalúa 18:-/cl

Cointreau 18:-/cl

Malibu 18:-/cl

Xanté 18:-/cl

Gammeldansk 18:-/cl

Jägermeister 18:-/cl

## Rött vin/Red wine Glas Flaska

1. Husets rödvin 85:- 330:-

2. Solaz Tempranillo Cabernet 105:- 395:-

Region: Vino de la Tierra Castilla/Spanien

Druvor: Tempranillo/Cabernet Sauvignon

Karaktär: Ett koncentrerat och fruktigt vin med kryddiga inslag och toner av röda bär, mjölk choklad och vanilj i något medelfyllig stil.

3. Pata Negra Rioja Reserva 115:- 445:-

Region: Rioja/Spanien

Druvor: Tempranillo/Graciano/Mazuelo

Karaktär: Intensiv doft av röda mörka bär, fat och en angenäm kryddighet av cederträd samt en ton av mineraler. Smaken är kryddig, frisk med fina tanniner och toner.

4. Terredora Aglianico 485:-

Region: Kampanien/Spanien

Druvor: Aglianico

Karaktär: Nyanserat och fruktigt vin med smak av mörka körsbär, mogna röda bär, örter, lagerblad och viol. Avrundad strävhet och lång eftersmak, passar till grillat kött.

5. Leonardo Rubicaia Sangiovese 495:-

Region: Toscana/Italien

Druvor: Sangiovese

Karaktär: Röd färd med tegelröd kant, kryddig med viss mognadston och med inslag av choklad, plommon och körsbär. Smaken är balanserad med en touch av nejlika och viol

6. Amarone della Valpolicella 795:-

Region: Veneto/Italien

Druvor: Corvina Veroneses, Corvione & Rondinella

Karaktär: Djup rubinröd färg med eleganta och komplexa aromer av vinbär. En mjuk och intensiv smak, med något lätt inslag av peppar och mjölkchoklad. Detta vin passar perfekt till köttretter, kan även kombineras med pastarätter

7. Bodegas Roda Sela 885:-

Region: Rioja/Spanien

Druvor: Tempranillo & Graciano

Karaktär: Ungdomligt, fruktigt och kryddigt vin med fatkaraktär. Medelfyllig smak med inslag av körsbär plommon, lakrits, kardemumma och nejlika som därmed ger en lång eftersmak.

## Sangria Glas Flaska

Husets Sangria 85:- 330:-

## Vitt vin/White wine Glas Flaska

1. Husets vita vin 85:- 330:-

2. Solaz Verdejo Viura 105:- 395:-

Region: Vino de la Tierra Castilla/Spanien

Druvor: Viura/Verdejo

Karaktär: Vinet är av intensiv gul, typisk aromatisk smak av frukt och grönt. En torr och balanserad karaktär, som kan kombineras med fisk, skaldjur och kallare rätter.

3. Pares Balta Blanc 115:- 445:-

Region: Penedes/Spanien

Druvor: Parellada, Xarello & Macabeu

Karaktär: Vinet har en frisk och fräsch smak med inslag av citrusfrukter, gröna äpplen och mineral. Den härliga syran ger vinet ett långt och friskt avslut.

4. Poggio del Sasso Vermention 485:-

Region: Toscana IGT/Italien

Druvor: Vermentino

Karaktär: Torr, frisk, aromatisk och elegant smak med tydlig mineralkaraktär inslag av citrus, ananas, vingummi, grapefruktskal och färska örter. Vinet är rik av smak, intensitet, och doften är väldoftande.

5. Mar de Frades 495:-

Region: Rías Baixas/Spanien

Druvor: Alarino

Karaktär: Torr och lätt aromatisk vin med en mycket frisk smak och tydliga inslag av persika, gräs och lime.

## Rosé Glas Flaska

Husets Rosévin 85:- 330:-

## Champagne & Mousserande

Husets Mousserande vin 95:- 425:-

Moët & Chandon Imperial Brut 495:-

Region: Champagne

Druvor: Pinto Meunier, Pinto Noir & Chardonnay

Karaktär: Ren, mycket fruktig, stram smak med liten smörighet och inslag av hasselnötter och blodapelsin

Taittinger Brut Reserve 945:-

Region: Champagne

Druvor: Pinto Meunier, Pinto Noir & Chardonnay

Karaktär: Torr, fruktig, frisk smak med inslag av grädde, nötter, blodgrape och gröna äpplen.

Dom Perignon 2995:-

Region: Champagne

Druvor: Pinto Noir & Chardonnay

Karaktär: Torr, harmonisk, komplex, mycket frisk smak med inslag av mogna äpplen, rostat bröd, nougat, nötter, gula plommon och grapefrukt.

Våra viner kommer från



69:-

Barnmeny (upp till 12 år)

Children's menu (up to 12 years)

Pizza Margherita, Capricciosa, Vesuvio

Pasta Lasagne al forno, Bolognese, Carbonara