# ANTONIO'S

## VI ÄR SÅ GLADA FÖR ATT JUST DU ÄR HÄR HOS OSS!

Detta blad presenterar vår matmeny men även lite läsning om Antonio's som vi hoppas ska förgylla din upplevelse. På mässingsplattan, som ni har fått på ert bord, hittar du vårt härliga dryckesutbud. Benvenuto!

## CONVINZIONE

Våra menyer baseras på fantastiska råvaror och produkter som vi importerar från vårt omfattande nätverk i Italien men även handplockar från närliggande gårdar och leverantörer. Vi hyser enorm kärlek till vår pastamaskin och vår Napolitanska pizzaugn, men är lika galet passionerade av hela italienska mat- och dryckeskulturen där råvaran står i centrum på tallriken. Viner, grappa, kaffe, limoncello - en måltid kan inte få ett bättre avslut än en riktigt trevlig digestivi som dansar fint på tungan. **Ja, ni hör själva, vi älskar det vi gör!**

## AMICI DI APERITIVO

**Marinerade mixade oliver** ..... 40:-
**Rostade Marconamandlar** [3] ..... 50:-
**Vitlöksbröd med tryffelaioli** ..... 75:-

**En god fördrink?**
Börja måltiden med lite bubbel!
Prosecco 85:-
Bellini (Bubbel med persikopuré) 115:-

## ANTIPASTI

**Carpaccio di Manzo** [5] ..... 125:-
Tunt skivad rå oxe, vår finaste olivolja, kapris, havssalt, ruccola och parmesanost.

**Burrata (gräddfylld mozzarella) med rökt lax** [5] ..... 125:-
Lokalt kallrökt lax från Blomlöfs rökeri i Brömsebro, dill, ruccola och gul tomat.
*Vegetarisk* [1, 5] ..... *105:-*

**Carne e Formaggi** [5]
Chark- och Ostplanka med olika italienska charkuterier och ostar, marinerade oliver och olivolja i en härlig mix. Serveras med de klassiska tillbehören grillade grönsaker och tryffelmajonnäs.
*För 1 person 115:-, För 2 personer 195:-, För 4 personer 355:-*

**Bruschetta** [1, 4, 5] ..... 79:-
Vitlöksrostat surdegsbröd med tomat, mozzarella, basilika och vitlök.
*Vegetarisk* [1,4] *79:-, Vegansk* [2,4] *70:-*

**Pizza Fritta "Skagen"** [4, 5] ..... 125:-
Friterad minipizza med räkor, gräddfil, dill och rödlök.

**Calamari Fritti** [4] ..... 95:-
Friterad bläckfisk med ruccola, syrlig limemajonnäs och söt chiliolja.

**Prosciutto Bufala** [5] ..... 105:-
Tunt skivad parmaskinka med buffelmozzarella, basilika- och vitlöksolja, balsamico och rostade frön.

# I NOSTRI MENU

## LA NOSTRA PASTA

*All pasta går att få glutenfri.*

**Ragu alla Bolognese** [4, 5] ..... 145:-
Kalvfärs, tomat, selleri, rödvin och morot.

**Filetto Di Manzo E Tartufo** [4, 5] ..... 205:-
Oxfilé, lök, färsk tryffel, persilja, svartpeppar och grädde.

**Vongole** [4, 5] ..... 175:-
Vongolemusslor med vitlök, chili, grädde och vitt vin.

**Puttanesca Vegana** [2, 4] ..... 165:-
Tomater, oliver, kapris, vitlök och persilja. (vegansk)

## LA NOSTRA RISOTTO

**Risotto Agli Asparagi E Scampi** [5] .. 245:-
Sparrisrisotto med vitlöksfrästa scampi, citron, parmesan, persilja och grön sparris.
*Vegetarisk* [1, 5] ..... *195:-*

## INSALATA - FRÄSCHA SALLADER

**Insalata Gamberi** ..... 185:-
Sallad med vitlök- och chilimarinerade räkor, färska och marinerade grönsaker samt limemajonnäs.

**Insalata Caprese** [1, 5] ..... 155:-
Sallad med Mozzarella di Bufala, melon, tomat, vitlök- & basilikadressing (vegetarisk).

## SECONDI - HUVUDRÄTTER

**Merluzzo al Forno** [4, 5] ..... 245:-
Ugnsbakad torskrygg med savoykål, vårlök och rädisor. Serveras med friterade risottobollar smaksatta med citron och gräslök samt kall parmesansås.

**Filetto di Manzo** ..... 285:-
Lågtempad Oxfilé med tryffelmajonnäs, salviasky, sommarens grönsaker och gremolatafries.

1) = VEGETARISK, 2) = VEGANSK
3) = INNEHÅLLER NÖTTER, 4) = INNEHÅLLER GLUTEN
5) = INNEHÅLLER LAKTOS

## PIZZA NAPOLETANA

### PIZZE ROSSE
**– Röda pizzor med tomatsås på San Marzanotomater**

**Margherita** [1, 4, 5] ..... 100:-
Tomatsås, fior di latte (Mozzarella) och basilika.

**Marinara** [2, 4] ..... 100:-
Tomatsås, vitlök, olivolja och oregano.

**Bufala** [1, 4, 5] ..... 130:-
Tomatsås, buffelmozzarella, basilika, olivolja.

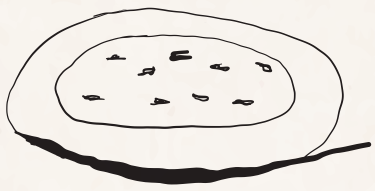
**Diavola** [4, 5] ..... 150:-
Tomatsås, fior di latte (Mozzarella), Spianata Calabra (Chilisalami), chiliolja, chiliflakes och basilika.

**Capricciosa** [4, 5] ..... 150:-
Tomatsås, fior di latte (Mozzarella), champinjoner, kronärtskocka, prosciutto cotto och oliver.

**Frutti Di Mare** [4, 5] ..... 185:-
Tomatsås, fior di latte (Mozzarella), scampi, calamari, hjärtmusslor och chiliflakes.

**Bresaola Ruccola** [4, 5] ..... 175:-
Tomatsås, fior di latte (Mozzarella), Bresaola, ruccola och basilika.

**Pizzaiolo Speciale** [4, 5] ..... 175:-
Kvällens pizza från våra napolitanska pizzabagare.



### PIZZE BIANCHE
**– Vita pizzor utan tomatsås**

**Romagnola** [4, 5] ..... 150:-
Fior di latte (Mozzarella), Prosciutto, ruccola, parmesan och färska tomater.

**Asparago Tartufo di Manzo** [4, 5] ..... 195:-
Fior di latte (Mozzarella), sparris, oxfilé, tryffel, parmesan och basilika.

**Quattro Formaggi** [4, 5] ..... 155:-
Olivolja, fior di latte (Mozzarella), parmesan, taleggio, gorgonzola och basilika.

## ETT VÄRLDSARV MITT I VÄRLDSARVET!

Att göra en äkta napolitansk pizza är ett konststycke som endast riktigt duktiga pizzaiolos besitter. Det är ett yrke som gått i arv i sekel och kräver en ugn som håller 400-450 grader. Disciplinen är så rigid att en sammanslutning i Neapel år 1984 skrev ihop ett dokument för att sammanfatta de grundläggande reglerna som måste följas för att en pizza ska få kallas för en Vera Pizza Napoletana (en äkta napolitansk pizza). Napolitansk pizza finns sedan 2017 med på UNESCOs världsarvslista.

***Våra pizzaiolos är licensierade i napolitansk pizza av Associazione Verace Pizza napoletana (AVPN).***

## MENÙ PER BAMBINI

*Serveras upp till och med 10 år.*

**Pizza Margherita** [1, 4, 5] ..... 60:-
San Marzanotomater, fior di latte, basilika.

**Pizza Romagnola** [4, 5] ..... 70:-
San Marzanotomater, fior di latte, prosciutto, parmesan.

**Pasta Bolognese** [4, 5] ..... 60:-
Ragù alla Bolognese.

**Filetto Di Manzo** [4, 5] ..... 95:-
Pasta med oxfilé, lök, persilja, svartpeppar och grädde.

**Antonio's Gelato Bambino** [5] .... 40:-
Vaniljglass med chokladsås.

*Pyssel för barnen medan ni väntar på maten? Fråga personalen!*

## DOLCE - NÅGOT SÖTT

**Antonio's Tiramisu** [4] ..... 75:-
Savoiardikex, Disaronno, kaffe, frukt och bär.

**Panna Cotta Di Sambuco** [4, 5] ..... 75:-
Fläderpannacotta med jordgubbssås och rostat krisp.

**Gelato e Sorbetto** [5] ..... 75:-
Två kulor glass och en kula sorbet från Gelato Factory i Karlskrona. Serveras med frukt och bär.

**Meringa con Panna** [5] ..... 85:-
Antonio's magiska maräng med vispgrädde och sommarbär.

**Pizza Amore** [3, 4, 5] ..... 140:-
Nutellapizza med färska bär och mascarpone.

# Ciao Bella(o)!

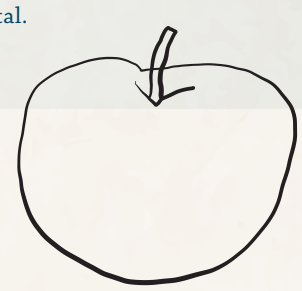
## PRELUDIUM

**Antonio's föddes en gång i tiden utifrån kärleken till Karlskrona och Italien med visionen att skapa en plats där människor träffas, umgås och inspireras.**

**I Italien är måltiderna heliga.** Runt bordet samlas nära och kära för att spendera tid tillsammans och njuta av det som bjuds. Kanske är det just av denna anledning som det traditionellt serveras fyra rätter, istället för tre om det ska vara en komplett måltid. Ju längre måltiden varar, desto mer kvalitetstid. Oftast räcker det dock med antipasto och en pasta eller en pizza. Enkelt, snabbt, gott och perfekt tillsammans med barnen! Hos oss på Antonio's bestämmer du själv vilket som passar och förmodligen kommer det att variera från tillfälle till tillfälle. Det går lika bra att komma förbi på en kopp kaffe, ett glas vin i baren eller för att njuta av en helkväll med stort sällskap.

Du kan jämföra våra tre kök med att äta i en saluhall. När maten är färdig kommer den ut direkt. Det ger en unik matupplevelse! Det innebär att maten inte serveras på ett traditionellt sätt och i en exakt ordning. Pizzan kommer sekunden efter att den lämnat den heta ugnen. Den färska pastan hinner bara nudda tallriken innan den ställs på ert bord. Pronto! som de säger i Italien. Olika rätter tar olika lång tid att laga och medan du väntar på att just dina val hamnar på bordet tycker vi att du ska passa på att provsmaka på allt som serveras till ditt sällskap oavsett om det är din mat eller kompisens. Det lämnar garanterat ännu fler intryck från vår breda meny. Ett tips kan även vara att ni beställer in ett antal rätter tillsammans och delar runt bordet. Fråga vår servis om tips och tricks.

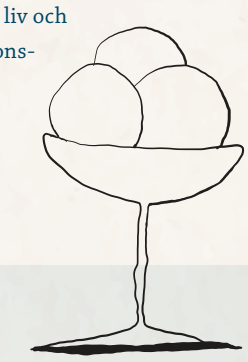
Oavsett om vyn bjuder på Napoli, Borgmästarefjärden eller mammas vardagsrum så tycker vi att det ska vara enkelt, förbannat gott och högljudda samtal.
**Benvenuto!**



## FONTE D'ISPIRAZIONELO

Antonio Morabito är vår italienska vän som har spenderat hela sitt liv runt om i världen som ambassadör och diplomat. Vi lärde känna Antonio under hans tid som ambassadör i Monaco. Han har sedan dess visat oss platser som vi inte ens vågat drömma om. Antonio har ett stort hjärta, är otroligt generös och står upp för människors lika värde. Trots ett intensivt schema i den italienska statens tjänst är familj och vänner centrala i hans liv. När Antonio bjuder in står alltid det bästa av italiensk mat och dryck på bordet. Gärna ljuvliga viner! Runt bordet samtalas det högt och lågt och vi längtar alltid tillbaka till Antonio's gästfrihet. Dessa minnesvärda stunder och resor har fört oss närmare den italienska kulturen och traditionerna. Antonio har fått ta emot flera utmärkelser för sitt internationella arbete och skrev nyligen boken "Moderne Odissee" där vissa delar ur boken hämtat inspiration från påven som han träffat flera gånger.

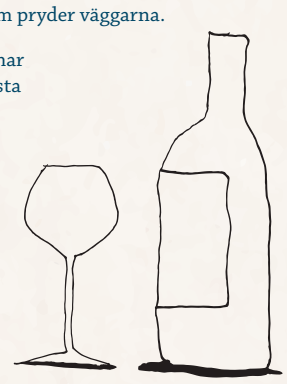
Antonio's är inte bara en hommage till hans fantastiska liv och vår största inspirations-källa, utan även ledstjärna för vår värdegrund.



## DESIGN E INTERNI

**Vi tycker att det är onödigt kul med inredning och design. Vår interiör är fylld av framförallt nordiska möbler och italienska detaljer. Material och färgval är tänkt att reflektera det sjönära läget du ser genom våra stora panoramafönster. Här presenterar vi några favoriter:**

- Våra röda stolar är formgivna av Jens Fager. De är handsågade i tall vilket gör att varje stol är unik. Vi har de enda rödlackerade exemplaren i hela världen.
- Våra trebenta barstolar kallas för "The Shoemaker Chair". De har producerats av danska Werner Design sedan 1937 och formas ur ett enda stycke trä.
- Vi är extra stolta för vår egendesignade bar som pryds av ljusglober från anrika Karlskrona Lampfabrik.
- I hörnet mot entrén hänger takkronan "Sarfatti" - en omåttligt populär takkrona formgiven år 1958 av Gino Sarfatti för italienska Flos.
- Våra lampor "Mouse Lamp" och "Monkey Lamp" i hyllan bakom baren är formgivna av Marcantonio Raimondi Malerba för det italienska designföretaget Seletti.
- Våra vänner på Paraply har tagit fram Antonio's grafiska profil, koncept och plåtat fotografierna som pryder väggarna.
- Vi har en av världens bästa pizzaugnar från Valoriani i Florens. Det var första utrustningen som kom på plats i köket innan väggarna byggdes upp runt omkring. Varje ugn signeras genom handmålad emalj innan den lämnar fabriken. Modellen heter "VERACE" och var den första gasugnen som godkändes av AVPN.



## ITALIA

**COMO**
Härifrån kommer vår pastamaskin.

**GRAPPAPRODUCERANDE REGIONER**
Piemonte, Lombardiet, Fruili Venezia Giulia Trentino-Alto Adige och Venetien.

**VENETIEN**
Härifrån kommer Amarone och Ripasso Regionen är också känd för sin risotto.

En annan välkänd produkt från Venetien är Aperol som skapades 1919 och som är smaksatt med pomerans, gentianarot, rabarber och kinin.

**PARMA**
Härifrån kommer Parmaskinka (Prosciutto di Parma).

Emilia Romagna är också känt för sin äggpasta och för Pasta a la Bolognese som kommer från staden Bologna i regionen. Första nedtecknade receptet är från 1891.

**PIEMONTE**
Härifrån kommer Barolo och Barbaresco. Dessa viner skall bara innehålla 100% Nebbiolo.

**BUFFELMOZZARELLA**
Regioner som får producera Mozzarella di Bufala: Kampanien, Lazio, Molise och Puglia.

**TOSCANA**
Härifrån kommer Chiantivinerna. Huvudsaklig druva är Sangiovese. Även Brunello kommer ifrån denna region. Brunello är en klon på Sangiovesedruvan.

**OLIVOLJA**
80% av Italiens olivolje-tillverkning kommer från de tre sydligaste regionerna, Puglia, Kalabrien och Sicilien.

**PASTA CARBONARA**
En rätt med många historier men enligt många så härstammar den troligen från Lazio. Rätten bereds med spaghetti, guanciale (Griskind), ägg, Pecorino Romano, Parmesan och svartpeppar. Termen Carbonara kommer från det italienska "carbonare" eller "kolmila" och kan syfta på svartpepparn på toppen, som liknar kol.

**ROM**
Härifrån kommer Antonio som har namngett restaurangen.

**NEAPEL**
Neapolitanska pizzans hem. Härifrån kommer också våra två Pizzaiolos. Napolitansk pizza är med på UNESCOs lista över världsarv precis som Örlogsstaden Karlskrona.

**SAN MARZANO**
Härifrån kommer San Marzanotomaten.

**CAPRI**
Härifrån kommer Caprese. Salladen omnämns först på en meny från Grand Hotel Quisisana i början av 1900-talet.

**LIMONCELLO**
Limoncello produceras traditionellt i södra Italien, främst i området kring Neapelbukten, längs Amalfikusten och på Capri, men även på Sicilien, Sardinien & på Malta.

**KALABRIEN**
Härifrån kommer 'Nduja (Bredbar, kryddig salami).

Här hittar vi också Spianata Calabra (Stark salami) som vi använder på Pizza Diavola.

**APERITIVI** – Aperitivi är den enkla och enligt italiensk tradition gärna bittra fördrinken som serveras innan måltiden för att väcka aptiten. Detta kan exempelvis vara en Aperol Spritz, Negroni eller ett glas Prosecco. Det finns även utmärkta alkoholfria alternativ.

**ANTIPASTI** – Måltiden börjar mjukt med antipasti som är tilltugg, plockmat och förrätt i ett och samma. Ett vanligt alternativ är att det serveras "misti" vilket innebär "blandning".

**PRIMI PIATTI** – Efter antipastin serveras Primi Piatti – första tallriken. Primi-serveringen består generellt av små portioner som har syftet att stilla den värsta hungern.

**SECONDI PIATTI –** Secondi Piatti är den italienska måltidens huvudrätt. Kött, fisk, fågel eller skaldjur är de vanligaste råvarorna och de flesta serveras "som de är". Fantastiskt gott rakt upp och ner. Contorni är de tillbehör som följer med till rätten och Secondi kombineras gärna med ett passande glas vin.

**DOLCE** – Dolce betyder söt eller sötsaker och är en perfekt sista rätt på måltiden. Efter maten smakar det bra med något sött eller några krämiga ostar.

**DIGESTIVI** – Digestivi är den lilla drinken som sippas i lugn och ro efter måltiden för att hjälpa matsmältningen. Grappa, Disaronno och Limoncello är vanliga alternativ. Till detta serveras gärna en god kopp kaffe. Ingen italiensk måltid är komplett utan en avslutande kopp och vi rekommenderar espresso eller caffè macchiato. Får vi själva bestämma är caffè corretto en favorit – en espresso blandad med starksprit.

**WIFI**
Antonios_Hospitality
Lösen: Grappa2020

ANTONIO'S