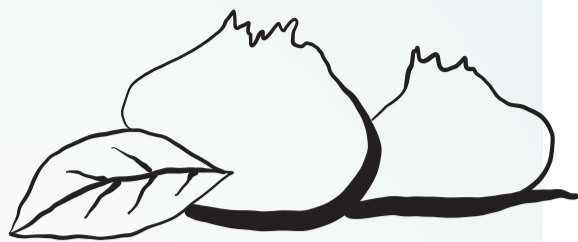


Ciao Bella(o)!



PRELUDIUM

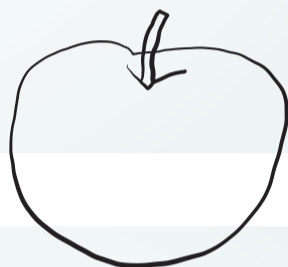
Kärleken till Karlskrona och Italien har format vår pärla Antonio's - en plats där människor möts och inspireras - mathantverk - goda drycker - napolitansk pizza - färsk pasta - och utsökta rätter med inspiration från det väldoftande italienska köket. Vackert inramat av den Blekingiska skärgården.

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.

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

Benvenuto!



Sugen på en fördrink!?

Prosecco

En klassisk start på middagen.

Bellini

En svalkande aperitif med prosecco och persikopuré.

Lambrusco

Ett bubbligt rödvin med lätt sötma och balanserad syra som smakar som en hel skål av jordgubbar, röda äpplen och hallon.

En kall öl - Birra moretti

Italiens mest druckna öl. En frisk öl som passar alldeles utmärkt till det italienska köket eller som en aperitif.

Ett mysigt glas rött - AP vino Rosso

Ett medelfylligt vin med mjuka tanniner med smak av mogna körsbär och skogshallon. Fruktigt avslut med bra balans.

Ett svalkande glas vitt - AP vino Bianco

Ett friskt vin med fruktig smak av gröna äpplen, mogna päron och med aromatiska inslag av varma citruster och en pigg syra som avslut.

Negroni

En ultraklassiker med endast tre magiska ingredienser.

ITALIA



LA NOSTRA PASTA

I vårt kök står en av våra finaste ägodelar! En ståtlig pjäs från innovativa familjeföretaget Dominioni med pressformar i mässing från passionerade Trafle Turconi. Det säger inte så mycket för den som inte nördar ner sig ordentligt i pastaträsket, men för den som vet, är detta pastamaskinernas Rolls Royce! Hon spottar ut purfärska pasta i olika former och fyller vår meny med magiskt goda pastarätter. Det italienska guldet, om italienaren får bestämma, och vi håller med! I runda slängar producerar våra kokkar 100 kg pasta bakom kulisserna varje vecka på Antonio's.

LA NOSTRA PIZZA

Vi har en av världens bästa pizzaagnar från Valoriani i Florens. Det var den första guldklimpen som kom på plats i vårt kök innan väggarna byggdes. Med andra ord, det är lönlöst att försöka sno den! Varje ugn signeras genom handmålad emalj innan den lämnar fabriken. Modellen heter VERACE och var den första gasugnen som godkändes av AVPN. Och vad är AVPN tänker du, jo, det är en organisation som värnar om att äkta napolitansk pizza görs på rätt sätt, och våra pizzaiolos är några av landets främsta pizzahantverkare.

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. Vi har själva ritat och inrett hela restaurangen och många lokala leverantörer har bidragit med kärlek i både hantverk och installationer. Vi älskar allt såklart, men uppdaterar löpande nedan lista för att berätta lite mer om 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.
- Den röda hunden "Cloned Schnauzer with water bottle" av WILLIAM SWEETLOVE är gjord av återvunnen plast och symboliserar en potentiell framtid med klimatförändringar utan dricksvatten eller kuststäder.
- Vår skulptur "David" kommer från arkitekten Andreas Martin-Löf och är skapad med Michelangelos skulptur "David" som förebild. Originalen finns i Florens och är över 5 meter hög. Enligt en teori sägs det att Davids snopp är så liten eftersom den krymptes av rädsla under hans kamp med jätten Goliat! Men vi som känner till sagans slut - vet ju även att storleken inte har någon betydelse.
- Vårt handmålad porslin från den lilla stenkullestaden Deruta i hjärtat av Umbrien. Familjeföretaget heter FIMA DERUTA och är känt över hela världen för sitt handverk och konstnärliga uttryck.

WIFI

Antonio's Hospitality
Lösen: Grappa2020

ANTONIO'S



UNA MINUTA UNA MINUTA

Om vi får knycka en sekund av din tid innan du djupdyker ner i vår smaskiga meny. TACK för att just du är här hos oss! Vi ska göra vårt bästa för att detta ska bli en magisk upplevelse!

AMICI DI APERITIVO

- Antonio's ört- och vitlöksmarinerade oliver . 40:-
- Rostade Marconamandlar ³⁾ 50:-
- Vitlöksbröd med rostad vitlöksaioli 75:-

ANTIPASTI

Burrata (gräddfylld mozzarella) ⁵⁾ 125:-
med citronmarinerade, handskalade räkor, gula tomater, skottsallad och tändstickspotatis.
Vegetarisk ^{1,5)} 105:-

Carpaccio di Bresaola ⁵⁾ 125:-
Tunt skivat lufttorkat nötlår, Chevrékräm, rödbetor, rostade solroskärnor och honungsvinägerrett.

Carne e Formaggi ⁵⁾ (kan innehålla nötter) 125:-
Chark- och Ostplanka med olika italienska charkuterier och ostar i en härlig mix. Serveras med tapenade på saltorkad tomat och parmesan, rostad vitlöksmajonnäs, marinerade oliver och fikonmarmelad.
För 1 person 115:-, För 2 personer 195:-, För 4 personer 355:-

Bruschetta ai Funghi ^{1,4,5)} 85:-
Vitlöksrostad surdegbröd med örtcremé, ljummen svamp och färskrivna parmesan.

Tartaro di Barbabietola (vegetarisk) ⁵⁾ ... 95:-
Rödbetstartar, rökt färskost, syltad gulbeta, tändstickspotatis och vattenkrasse.
Vegetarisk ⁵⁾ 95:-, Vegansk ^{2,5)} 85:-

Carciofo di Gerusalemme (vegetarisk) ^{1,3,4,5)} . 95:-
Jordärtskockssoppa med örtcremé, rostade hasselnötter, picklad rödlök och hembakat bröd.

INSALATA - FRÄSCHA SALLADER

Insalata di Cervo ^{4,5)} 175:-
Sallad med lågtempererad och örtmarinerad Hjort från Askunga Dovvilt. Serveras med marinerad svamp, picklad rödlök, parmesanmajonnäs och hembakat bröd.
Vegetarisk ^{1,4,5)} 145:-

MENÙ PER BAMBINI

Serveras upp till och med 10 år.

Pizza Margherita ^{1,4,5)} 60:-
San Marzano Tomato, fior di latte, basilika. (Vegetarisk)

Pizza Romagnola ^{4,5)} 70:-
Fior di latte, prosciutto, parmesan och färska tomater.

Pasta Bolognese ^{4,5)} 60:-
Pasta med köttfärsås.

Filetto Di Manzo ^{4,5)} 95:-
Pasta med oxfile, lök, persilja, svartpeppar och grädde.

Antonio's Gelato Bambino ⁵⁾ ... 40:-
Vaniljglass med chokladsås.

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

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

LA NOSTRA PASTA

All pasta går att få glutenfri.

Filetto Di Manzo E Tartufo ^{4,5)} 205:-
Oxfile, lök, färsk tryffel, persilja, svartpeppar och grädde.

Pasta Vongole ^{4,5)} 185:-
Vongolemusslor med vitlök, chili, grädde, vitt vin och tomat.

Pasta Aglio e Olio ¹⁾ 165:-
Pasta med olivolja, vitlök, persilja, chiliflakes och vegansk bönbiff.
Går att få vegansk ²⁾.

Pasta Bolognese ^{4,5)} 135:-
Nötkött, rödvin, selleri och brynt lök.

LA NOSTRA RISOTTO

Zafferano risotto ai Ossobuco alla Milanese ⁵⁾ 225:-
En italiensk klassiker! Saffransrisotto, kalvlägg i tomatås, parmesan och gremolata.

Risotto ai Funghi ⁵⁾ 185:-
Mustig svamprisotto med höstens stekta svampar och pancettakrisp.
Vegetarisk ^{1,5)} 175:-

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!**

SECONDI - HUVUDRÄTTER

Agnello con Arancini ^{4,5)} 225:-
Lammracks med grädd- och rosmarinbräserad svartrot, salsa verde, risottobollar med svamp och rostad vitlökskrydd.
Vegetariskt alternativ med bönbiff ¹⁾ 185:-

Merluzzo al Forno ⁵⁾ 245:-
Ugnsbakad torskrygg med blomkålspuré, gräddkokt grönkål, rostade rödbetor, citronbrynt smör och torkad coppa.

Filetto Di Manzo 285:-
Lågtempererad svensk oxfile. Serveras med Gorgonzolagratinerad potatis, kompott av grönkål och pumpa samt rostad vitlökskrydd.

PIZZA NAPOLETANA

PIZZE ROSSE

- Röda pizzor med tomatås 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.

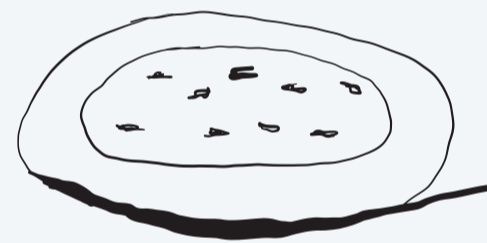
Ortolana ^{2,4)} 130:-
Tomatsås, vitlök, marinerade grönsaker, basilika.

Regina Margherita ^{1,4,5)} 140:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), färsk buffelmozzarella efter ugnen, tomat och basilika.

Diavola ^{4,5)} 150:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Spianata Calabria (chilisalami), chiliolja, chiliflakes och basilika.

Capricciosa ^{4,5)} 150:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), champinjoner, kronärtskocka, prosciutto cotto och oliver.

Bresaola Rucola ^{4,5)} 175:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Bresaola, rucola och basilika.



DOLCE - NÅGOT SÖTT

Antonio's Tiramisu ^{1,4,5)} 75:-
Savoirdikex med Disaronno, kaffe, frukt och färska bär.

Gelato e Sorbetto ^{1,5)} 75:-
Glass och Sorbet från vår lokala glassleverantör Gelato Factory. Serveras med chokladmaräng, bär och hallonsås.
Går att få vegansk. ²⁾

Torta al Cioccolato ^{1,4,5, mandel)} 85:-
Vår magiska choklادتårta med intensiv chokladkräm, karamelliserad apelsin, blåbär, hallonsås och krossad Cantuccini.

Torta di Mele ^{1,4,5)} 85:-
Ljummen äppelpaj med smak av citron och kanel. Serveras med vaniljglass.

Piatto di Formaggi ¹⁾ 115:-
Ostbricka med fikonmarmelad, frukt och hembakat fröknäcke.

Pizza Amore ^{1,4,5)} 140:-
Nutella Pizza med färska bär och mascarponecremé.
Går att få vegansk. ²⁾

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



PIZZE BIANCHE

- Vita pizzor utan tomatås

Romagnola ^{4,5)} 150:-
Fior di latte (mozzarella), Crémé Fraiche, Prosciutto, rucola, parmesan och färska tomater.

Quattro Formaggi ^{4,5)} 155:-
Olivolja, fior di latte (mozzarella), parmesan, taleggio, gorgonzola och basilika.

Crema di Zucca ^{4,5)} 150:-
Fior di latte (mozzarella), Crémé Fraiche, Salsiccia, Scamorza och pumpa.

Vegetariana Tartufo ^{1,4,5)} 175:-
Fior di latte (mozzarella), Crémé Fraiche, champinjoner, färsk tryffel, persilja och vitlök.

Skagen ^{4,5)} 185:-
Fior di latte (mozzarella), Crémé Fraiche, handskalade räkor, rödlök, dill, majonnäs och parmesan.

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).

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. Vi serverar vår pasta och Risotto i fullstora portioner. Dela gärna!

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.

ANTONIO'S

