



# BENVENUTO!

Hoppas att du får en magisk upplevelse!



## AMICI DI APERITIVO

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

## ANTIPASTI

**Burrata (gräddfylld mozzarella) <sup>5)</sup> ..... 125:-**  
 med citronmarinerade, handskalade räkor, gula tomater, skottsallad och tändstickspotatis.  
*Vegetarisk <sup>1,5)</sup> 105:-*

**Carpaccio di Bresaola <sup>5)</sup> ..... 125:-**  
 Tunt skivat lufttorkat nötlår, Chevrékräm, rödbetor, rostade solroskärnor och honungsvinägrätt.

**Carne e Formaggi <sup>5)</sup> (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 <sup>1,4,5)</sup> ..... 85:-**  
 Vitlöksrostad surdegsbröd med örtcremé, ljummen svamp och färskrivna parmesan.

**Tartaro di Barbabietola (vegetarisk) <sup>5)</sup> ... 95:-**  
 Rödbetstartar, rökt färskost, syltad gulbeta, tändstickspotatis och vattenkrasse.  
*Vegetarisk <sup>5)</sup> 95:-, Vegansk <sup>2,5)</sup> 85:-*

## INSALATA - FRÄSCHA SALLADER

**Insalata di Cervo <sup>4,5)</sup> ..... 175:-**  
 Sallad med lågtempererad och örtmarinerad Hjort från Askunga Dovvilt. Serveras med marinerad svamp, picklad rödlök, parmesanmajonnäs och hembakat bröd.  
*Vegetarisk <sup>1,4,5)</sup> 145:-*

**Insalata Vegetariana <sup>1,5)</sup> ..... 145:-**  
 Sallad med grillade grönsaker, romantica tomater, mozzarella och olivolja.

## MENÙ PER BAMBINI

Serveras upp till och med 10 år.

**Pizza Margherita <sup>1,4,5)</sup> ..... 60:-**  
 San Marzano Tomato, fior di latte, basilika. (Vegetarisk)

**Pizza Romagna <sup>4,5)</sup> ..... 70:-**  
 Fior di latte, prosciutto, parmesan och färska tomater.

**Pasta Bolognese <sup>4,5)</sup> ..... 60:-**  
 Pasta med köttfärsås.

**Filetto Di Manzo <sup>4,5)</sup> ..... 95:-**  
 Pasta med oxfile, lök, persilja, svartpeppar och grädde.

**Antonio's Gelato Bambino <sup>5)</sup> ... 40:-**  
 Vaniljglass med chokladsås.

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

## LA NOSTRA PASTA

All pasta går att få glutenfri.

**Filetto Di Manzo E Tartufo <sup>4,5)</sup> ..... 215:-**  
 Oxfile, lök, färsk tryffel, persilja, svartpeppar och grädde.

**Pasta Vongole <sup>4,5)</sup> ..... 185:-**  
 Vår egen tolkning av en klassiker. Vongolemusslor, vitlök, chili, grädde, vitt vin och tomat.

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

**Pasta Bolognese <sup>4,5)</sup> ..... 135:-**  
 Nötkött, rödvin, selleri och brynt lök.

**Pasta con Scampi <sup>4,5)</sup> ..... 185:-**  
 Vår färska pasta med scampi, vitlök, vitt vin, grädde och spenat.

## LA NOSTRA RISOTTO

**Risotto ai Funghi <sup>5)</sup> ..... 185:-**  
 Mustig svamprisotto med höstens stekta svampar och pancettakrisp.  
*Vegetarisk <sup>1,5)</sup> 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

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

**Filetto Di Manzo <sup>5)</sup> ..... 285:-**  
 Lågtempererad svensk oxfile. Serveras med Gorgonzolagratinerad potatis, kompott av grönkål och pumpa samt rostad vitlökskry.

**Saltimbocca alla Antonio <sup>4,5)</sup> ..... 255:-**  
 Kalvytterfile, rödvinsreduktion med vitlök, prosciutto, friterade risottobollar med svamp samt syrad salvia.

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



## PIZZA NAPOLETANA

### PIZZE ROSSE

- Röda pizzor med tomatås på San Marzanotomater

**Margherita <sup>1,4,5)</sup> ..... 100:-**  
 Tomatsås, fior di latte (mozzarella) och basilika.

**Marinara <sup>2,4)</sup> ..... 100:-**  
 Tomatsås, vitlök, olivolja och oregano.

**Bufala <sup>1,4,5)</sup> ..... 130:-**  
 Tomatsås, buffelmozzarella, basilika, olivolja.

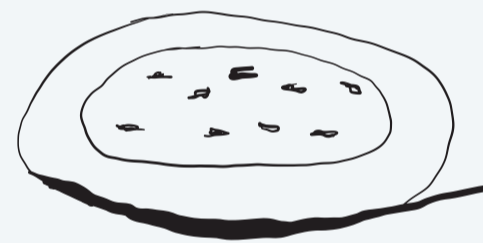
**Ortolana <sup>2,4)</sup> ..... 130:-**  
 Tomatsås, vitlök, marinerade grönsaker, basilika.

**Regina Margherita <sup>1,4,5)</sup> ..... 140:-**  
 Tomatsås, fior di latte (mozzarella), färsk buffelmozzarella efter ugnen, tomat och basilika.

**Diavola <sup>4,5)</sup> ..... 150:-**  
 Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Spianata Calabra (chilisalami), chiliolja, chiliflakes och basilika.

**Capricciosa <sup>4,5)</sup> ..... 150:-**  
 Tomatsås, fior di latte (mozzarella), champinjoner, kronärtskocka, prosciutto cotto och oliver.

**Bresaola Rucola <sup>4,5)</sup> ..... 175:-**  
 Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Bresaola, rucola och basilika.



## DOLCE - NÅGOT SÖTT

**Antonio's Tiramisu <sup>1,4,5)</sup> ..... 75:-**  
 Savoirdikex med Disaronno, kaffe, frukt och färska bär.

**Gelato e Sorbetto <sup>1,5)</sup> ..... 75:-**  
 Glass och Sorbet från vår lokala glassleverantör Gelato Factory. Serveras med chokladmaräng, bär och hallonsås.  
*Går att få vegansk. <sup>2)</sup>*

**Pannacotta <sup>5)</sup> ..... 75:-**  
 Antonio's vita chokladpannacotta med syltiga hallon.

**Torta al Cioccolato <sup>1,4,5, mandel)</sup> ..... 85:-**  
 Vår magiska choklادتårta med intensiv chokladkräm, karamelliserad apelsin, blåbär, hallonsås och krossad Cantuccini.

**Torta di Mele <sup>1,4,5)</sup> ..... 85:-**  
 Ljummen äppelpaj med smak av citron och kanel. Serveras med vaniljglass.

**Piatto di Formaggi <sup>1)</sup> ..... 115:-**  
 Ostbricka med fikonmarmelad, frukt och hembakat fröknäcke.

**Pizza Amore <sup>1,3,4,5)</sup> ..... 140:-**  
 Nutella Pizza med färska bär och mascarponecremé.

### PIZZE BIANCHE

- Vita pizzor utan tomatås

**Romagnola <sup>4,5)</sup> ..... 150:-**  
 Fior di latte (mozzarella), Cremé Fraiche, Prosciutto, rucola, parmesan och färska tomater.

**Quattro Formaggi <sup>4,5)</sup> ..... 155:-**  
 Olivolja, fior di latte (mozzarella), parmesan, taleggio, gorgonzola och basilika.

**Crema di Zucca <sup>4,5)</sup> ..... 150:-**  
 Fior di latte (mozzarella), Cremé Fraiche, Salsiccia, Scamorza och pumpa.

**Vegetariana Tartufo <sup>1,4,5)</sup> ..... 175:-**  
 Fior di latte (mozzarella), Cremé Fraiche, champinjoner, färsk tryffel, persilja och vitlök.

**Skagen <sup>4,5)</sup> ..... 185:-**  
 Fior di latte (mozzarella), Cremé 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