

# Ciao Bella(o)!

## PRELUDIUM

Välkommen till familjen Antonio's. Vi är ett stort gäng passionerade matfantaster som är rungande överens om att livet blir lite roligare och lite bättre genom riktigt trevliga mat- och dryckesupplevelser. Kärleken till Karlskrona och till det italienska köket har format vår pärla Antonio's. Hos oss bjuder vi på en resa i Italiens fantastiska matkultur, men också en resa i våra egna tolkningar av traditionella rätter. Tillsammans blir detta ett magiskt möte mellan det nordiska och italienska köket.

**Vi älskar** när vår restaurang är full av folk som äter, umgås, skrattar och njuter. Vår ambition är att du alltid ska känna dig som hemma. Här samlas vi precis som vi är och där vi är i livet. Någon stannar till för en god drink, några andra slår sig ner för en femrätters bröllopsmiddag. I hörnet

sitter barnfamiljen som inte orkade stöka i sitt eget kök, och ute på glasverandan njuter en stammis av en svalkande Negroni. Vi är en plats för alla och en plats för alla tillfällen, vackert inramat av den Blekingska skärgården.

**Benvenuto!**



## Sugen på en fördrink!?

### Prosecco

Klassiska bubbler, en bra start på middagen.

### Bellini

En svalkande aperitif med Prosecco och persikopuré.

### Hendrick's Gin & Tonic

Gin & Tonic med gurka och svartpeppar.

### Aperol Spritz

Sommarkänsla i ett glas!

### Limoncello Spritz

Frisk Spritz på Italiens ikoniska citronlikör.

### Negroni

Ultraclassiker med gin, röd vermouth och Campari.

### Alkoholfri Spritz

med apelsin och Sanbitter.

### Alkoholfria bubbler

P. Lex Pure.



## VÅR EGEN PASTA

I vårt kök står en av våra finaste ägodelar! En ståtlig pjäs från innovativa familjeföretaget Dominioni med pressformar i mässing från passionerade Trafile 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 purfärsk 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 kockar 100 kg pasta bakom kulisserna varje vecka på Antonio's.

## ETT VÄRLDSARV MITT I VÄRLDSARVET

Att göra en äkta napolitansk pizza är ett konststycke. Det är så invecklat och komplicerat att det till och med innebär år av träning och utbildning för att bemästra. Tusentals pizzor senare kan du, om du är riktigt duktig få den fina titeln Pizzaiolo. Hur man gör äkta napolitanska pizza har gått i arv i sekel. Det kräver en ugn som håller 400-450 grader och 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. På samma lista hittar du även vår fantastiska stad Karlskrona.

## 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:

- På vår glasveranda och inne i restaurangen står tre vackra olivträd som är över 300 år gamla tillsammans. Träden kommer från Italien och vårdas dagligen av kärleksfulla fingrar.
- Vårt handmålade porslin från den lilla stenkullestaden Deruta i hjärtat av Umbrien. Familjeföretaget heter FIMA DERUTA och är känt över hela världen för sitt hantverk och konstnärliga uttryck.
- Den röda hunden "Cloned Schnauzer with water bottle" av WILLIAM SWEETLOVE är gjord av återvunnen plast och symboliserar en potentiell framtid med klimatförändringar utan dricksvattnet 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.
- 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.

WIFI

Antonios\_Hospitality  
Lösen: Grappa2020

# ANTONIO'S

## ITALIA





# BENVENUTO!

Hoppas att du får en magisk upplevelse!

## AMICI DI APERITIVO

Antonio's ört- och vitlöksmarinerade oliver . . 40:-

Saltrostade Marconamandlar <sup>1,3)</sup> . . . . . 50:-

Vitlöksbröd på surdegsbröd med rostad vitlöksmajonnäs <sup>1,4)</sup> . . . . . 75:-

## ANTIPASTI

**Carne e Formaggi** <sup>5)</sup> (kan ibland innehålla nötter beroende på varierat innehåll)  
Chark- och Ostplanka med olika italienska charkuterier och ostar i en härlig mix. Serveras med tapenade på soltorkad tomat och parmesan, rostad vitlöksmajonnäs, marinerade oliver och fikonmarmelad. För 1 person 125:-, För 2 personer 205:-, För 4 personer 365:-

**Caprese (Tomat- och Mozzarellasallad)** <sup>1,4,5)</sup> 95:- med buffelmozzarella, romaticatomater och basilika.

**Caprisante (Pilgrimsmusslor)** . . . . . 129:- Halstrade pilgrimsmusslor med fänkålscrudité, balsamico, olja och friterad kprpris.

**Tartara (Råbiff)** <sup>5)</sup> . . . . . 135:- Råbiff på oxfile med sardelleextrakt, citron, chili, gräslöksmajonnäs, friterad lök och riven lagrad pecorino.

**Vitello Tonnato** <sup>5)</sup> . . . . . 115:- Tunt skivat kalvkött med tonfiskmajonnäs, kprpris, parmesan, ruccola och citron.

**Piatto di Formaggi** <sup>1,5)</sup> . . . . . 115:- Ostbricka med fikonmarmelad, frukt och hembakat fröknäcke.



## SECONDI - HUVUDRÄTTER

**Entrecôte Tagliata** . . . . . 255:- Serveras med kalvsky smaksatt med oxmärg, sparris och spenat, delikatesspotatis med gremolata och tryffelolja.

**Saltimbocca alla Romana** <sup>4)</sup> . . . . . 255:- Panerat kalvinnanlår, kalvsky, friterad salvia, friterad potatis och parmaskinka.

**Filetto di manzo a bassa temperatura** <sup>5)</sup> . . . . . 285:- Lågtempererad oxfile. Serveras med rödvinsk, rostad vitlöksmajonnäs, tryffelpommes och Capresesallad. (Kan beställas vegetarisk med grönsaksbiffar.)

**Pesce Halibut al forno** <sup>4,5)</sup> . . . . . 255:- Ugnsbakad hälleflundra med Arancini (friterade risottobollar), krassesås, sparris och fänkålscrudité.

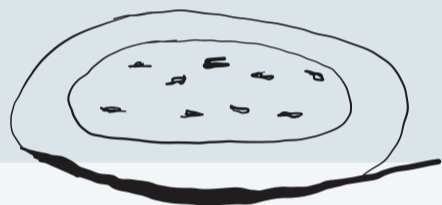
## INSALATA - FRÄSCHA SALLADER

**Insalata Tonno** <sup>3)</sup> . . . . . 165:- Sallad med grillad, sesampanerad tonfisk, avocado, gräslöksmajonnäs och rostade nötter.

**Insalata Burrata** <sup>1,4,5)</sup> . . . . . 155 :- Sallad krämig Burrata, säsongens tomat, picklad rödlök och grillat bröd. (Kan beställas vegansk.)

## VÅR PIZZAUGN

Om du inte ätit äkta napolitansk pizza någon gång är detta ett utmärkt tillfälle. Vi har nämligen en av världens bästa pizzaugnar från Valoriani i Florens. 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? Jo, det är en organisation som värnar om äkta napolitansk pizza görs på rätt sätt, och hos oss kan vi stoltsera med att våra pizzaiolos är några av landets främsta pizzahantverkare.



## LA NOSTRA RISOTTO

**Risotta con Asparagi e Scampi** <sup>5)</sup> . . . . . 175:- Risotto med grön sparris, scampi, zucchini, spenat, vitlök och parmesan. (Kan beställas vegetarisk.)

## LA NOSTRA PASTA

All pasta utom Ravioli går att få glutenfri.

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

**Vongole** <sup>4)</sup> . . . . . 185:- Musslor, vitlök, olja, färsk tomat, vitt vin, persilja och chili.

**Bolognese Bianco** <sup>4,5)</sup> . . . . . 145:- Långkokt kalvfärs, vitt vin, blekselleri, lök, morot, smör, parmesan och persilja.

**Frutti di Mare** <sup>4)</sup> . . . . . 215:- Scampi, havskräftor, musslor, vitlök, tomat, vitlök, vitt vin och persilja.

**Gnocchi Bufala** <sup>1,4,5)</sup> . . . . . 145 :- Potatisgnocchi med tomat, San Marzannotomater, vitlök, färsk tomat, buffelmozzarella, rostade solrosfrön och basilika. (Kan beställas vegansk.)

**Antonio's hemlagade Ravioli** <sup>4,5)</sup> . . . . . 175:- Vår Ravioli fylld med ricotta, spenat, parmesan och vitlök. Serveras med brynt smör, torkad parmacrisp och friterad salvia. (Kan beställas vegetarisk.)

## PIZZA NAPOLETANA

### PIZZE ROSSE

- Röda pizzor med tomat, San Marzannotomater

**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.

**Vegano** <sup>2,4)</sup> . . . . . 130:- Tomatsås, vitlök, champinjoner, sparris, kronärtskocka och semitorkade tomater.

**Burrata Specialmente** <sup>4,5)</sup> . . . . . 175:- Tomatsås, fior di latte (mozzarella), burrata och prosciutto crudo.

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

**Prosciutto Cotto** <sup>4,5)</sup> . . . . . 140:- Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Prosciutto Cotto (kokt skinka) och basilika.

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

**Bresaola Rucicola** <sup>4,5)</sup> . . . . . 175:- Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Bresaola, rucicola och färsk tomat.

**Mix de la casa (husets pizza)** <sup>4,5)</sup> . . . . . 150:- Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Spianata Calabra (chilialami) prosciutto cotto, champinjoner och semitorkade tomater.

### PIZZE BIANCHE

- Vita pizzor utan tomat

**Romagnola** <sup>4,5)</sup> . . . . . 150:- Fior di latte (mozzarella), Crème Fraiche, Prosciutto Crudo, rucicola, parmesan och färsk tomat.

**Asparagi Prosciutto** <sup>4,5)</sup> . . . . . 170:- Fior di latte (mozzarella), Crème Fraiche, Prosciutto Cotto och grön sparris.

**Skagen** <sup>4,5)</sup> . . . . . 185:- Fior di latte (mozzarella), Crème Fraiche, handskalade räkor, rödlök, dill, majonnäs och parmesan.

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

## 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)

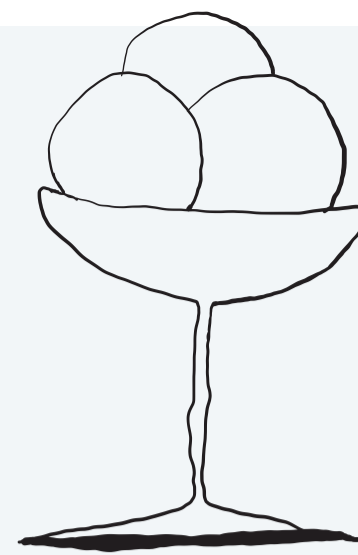
**Pizza Romagnola** <sup>4,5)</sup> . . . . . 70:- Fior di latte, prosciutto, parmesan och färsk tomat.

**Pasta Bolognese Bianco** <sup>4,5)</sup> . . . . . 60:- Pasta med kalvfärsragu och parmesan.

**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!



## DOLCE - NÅGOT SÖTT

**Antonio's Tiramisu** <sup>1,4,5)</sup> . . . . . 75:- Vår klassiker med Savoirdikex, dränkta i Disaronno och kaffe. Serveras med färsk bär.

**Gelato e Sorbetto** <sup>1,5)</sup> . . . . . 75:- Glass och Sorbet från vår lokala glassleverantör Gelato Factory. Serveras med maräng, bär och hallonsås. (Kan beställas vegansk med Sorbet.)

**Semifreddo alla Limone** <sup>1,5)</sup> . . . . . 89:- Citronparfait, italiensk maräng, hallon med lemoncurd och mynta.

**Fondente al Cioccolato** <sup>1,4,5)</sup> . . . . . 89:- Chokladfondant med salt kolasås. Serveras med hallonsorbet och bär.

**Piatto di Formaggi** <sup>1,5)</sup> . . . . . 115:- Ostbricka med fikonmarmelad, frukt och hembakat fröknäcke.

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

## QUALCOSA DI DOLCE - NÅGOT SÖTT I MINDRE FORMAT

**Affogato al Caffè** <sup>1,5)</sup> . . . . . 50:- Enkel espresso som hålls över en kula vaniljglass.

**Sorbetto al Limone** <sup>1)</sup> . . . . . 40:- En kula citronsorbet smaksatt med Sambuca.

## PARMESANOSTENS VARA ELLER ICKE VARA

I den italienska matkulturen finns ett gäng regler, eller ja, ganska många regler faktiskt, om när vi ska äta vad. Vem som infört reglerna är i många fall oklart. Kanske är det en gäng kokar, någon institution eller en passionerad matguru som viftat aggressivt med armarna. Med tiden har reglerna blivit lagar som är så djupt befästa i kulturen att det ryktas om långa och hårda straff för den som frångår dem. :-)

Här hos oss är vi ganska glada för att gå lite utanför ramarna. Vi twistar till de traditionella italienska rätterna en aning, flirtar öppet med de nordiska smakerna och älskar råvarorna som växer i vårt Blekinge. Men det finns dock en regel som vi skriver under på – regeln om parmesanostens icke vara på fisk- och skaldjurspasta. För en italienare är det strängt förbjudet att hyvla parmesan på magiska havsdelikatesser eftersom osten tar över smaken av den fantastiska råvaran. Och här håller vi faktiskt med! Därför serveras alltid vår fisk- och skaldjurspasta utan parmesanost.

Fråga den som vågar om du vill ha en liten riven hög vid sidan.

1) = VEGETARISK, 2) = VEGANSK, 3) = INNEHÅLLER NOTTER OCH/ELLER MANDEL, 4) = INNEHÅLLER GLUTEN, 5) = INNEHÅLLER LAKTOS