

SUGEN PÅ EN FÖRDRINK!?

Prosecco

Klassiska bubblor, en bra start på middagen.

Bellini

En svalkande aperitif med Prosecco och hallonpuré.

Hendrick's Gin & Tonic

Gin & Tonic med gurka och svartpeppar.

Aperol Spritz

Kärlek i ett glas!

Limoncello Spritz

Frisk Spritz på Italiens ikoniska citronlikör.

Negroni

Ultrapklassiker med gin, röd vermouth och Campari.

Alkoholfri Spritz

med apelsin och Sanbitter.

Alkoholfritt mousserande vin

AMICI DI APERITIVO

Antonio's ört- och vitlöksmarinerade oliver ¹⁾... 40:-

Saltrostade Marconamandlar ^{1,3)} 50:-

Vitlöksbröd på surdegsbröd med rostad vitlöksmajonnäs ^{1,4)} 75:-



PARMESAN ELLER INTE PARMESAN

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 kockar, 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.

DESIGN E INTERNI

Vi älskar inredning och design där material, form och färgval ramar in platsen, maten och stämningen. Vår restaurang är fylld av nordiska möbler och italienska detaljer. Vi har ritat och inrett, lokala leverantörer har bidragit med kärlek i både hantverk och installationer, och vi är så glada att kunna välkomna dig till en plats vi tycker så mycket om.

Här listar vi några favoriter i vårt hem:

- Det **handmålade porslinet** 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.
- Världens finaste **barstolar**, NO 7 från Sibast, designade av det danska familjeföretag Sibast med en släkthistoria som sträcker sig ända tillbaka till början av 1900-talet.
- Våra vackra **olivträd** som är över 300 år gamla tillsammans. Träden kommer från Italien och värdas dagligen av kärleksfulla fingrar.
- Den **röda hunden** "Cloned Schnauzer with water bottle" av William Sweetlove som är gjord av återvunnen plast och symboliserar en potentiell framtid med klimatförändringar utan dricksvatten eller kuststäder.
- **Skulpturen "David"** från arkitekten Andreas Martin-Löf, skapad med Michelangelos skulptur "David" som förebild. Originalen finns i Florens och är över 5 meter hög.
- Våra **röda stolar**, 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.



MAGISK IS SOM INTE SMÄLTER

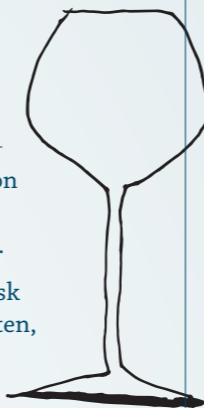
Jo, visst smälter den någon gång, men väldigt mycket långsammare än vanlig is.

Vi jobbar med en fantastisk isleverantör från västkusten, som när isbilen har vägarna förbi Karlskrona, levererar magisk handsågad klaris till några av våra klassiska drinkar.

En snabbskola i klaris:

Vattnet fryses ner väldigt mycket långsammare än den vanliga isen vi själva har i frysen. Det gör att eventuella gaser och mineraler inte trycks in i kuben och gör kuben grumlig eller mjölkvit. Tänk på alla kristallklara istappar som hänger från taken under vintertid! Klaris funkade precis på samma sätt. Långsamt fryser vattnet till is i lager på lager och stänger ute orenheter och gaser. Resultatet blir is av renaste slag som smälter mycket långsammare än vanlig is.

I några av våra drinkar blir detta magi. Tänk dig själv, en iskall Negroni som du kan smutta på länge och väl utan att den blir vattenskadad!



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 att äkta napolitansk pizza görs på rätt sätt, och hos oss kan vi stoltsera med att våra pizzaiolos är några av landets främsta pizza-hantverkare.

WIFI

Antonios_Hospitality
Lösen: Grappa2020

ANTONIO'S

I nostri menu



ANTONIO'S

BENVENUTO!

Välkommen till familjen Antonio's. Här bor ett gäng passionerade mat- och dryckeskreatörer som tycker att livet blir lite roligare och väldigt mycket bättre genom riktigt trevliga mat- och dryckesupplevelser.

Kärleken till Karlskrona och det italienska köket har format vår lilla pärla. Här bjuder vi på en resa i den italienska matkulturen med små egna tolkningar och twister. Ett magiskt möte mellan det nordiska och italienska köket.

ANTIPASTI

Tartara (Råbiff) ⁵⁾ 135:-
Råbiff på oxfile med sardelleextrakt, citron, chili, kaprismajonnäs, friterad grönkål och riven lagrad pecorino. Inspirerad av Isabella Morrone.

Porchetta con Pane Grigliato ⁴⁾ 105:-
Fläskside med syrad fänkål och chilimajonnäs på grillat surdegsbröd.

Bruschetta con Funghi ^{1,4,5)} 105:-
med svamp, schalottenlök, timjan och riven pecorino. (kan fås vegansk)

Capesante con Bottarga ⁵⁾ 125:-
Pilgrimsmusslor med bottarga, sikrom, blomkålscremé och tändstickspotatis.

Carne e Formaggi ⁵⁾ (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 kronärtskocka, rostad vitlöksmajonnäs, marinerade oliver och päronmarmelad.
För 1 person 125:-, För 2 personer 205:-,
För 3 personer 295:-, För 4 personer 365:-

Piatto di Formaggi ^{1,5)} 125:-
Ostbricka med päronmarmelad, frukt och hembakat fröknäcke.

Burrata Polpa ⁵⁾ 95:-
Krämig burrata med gräslöksolja, chili och stekt bläckfisk. (Kan fås vegetarisk med färsk tomat 80:-)

INSALATA - FRÄSCHA SALLADER

Insalata di polpo ^{3,4)} 155:-
Bläckfisksallad med stekt kronärtskocka, syrad lök, rostade pinjenötter och gräslöksmajonnäs. Serveras med grillat bröd.

Insalata Burrata ^{1,4,5)} 145 :-
Sallad med krämig Burrata, säsongens tomater, picklad rödlök och grillat bröd. (kan beställas vegansk.)

LA NOSTRA PASTA

All pasta utom Ravioli går att få glutenfri.

Pasta Filetto Di Manzo E Tartufo ^{4,5)} 215:-
Oxfile, lök, färsk tryffel, persilja, svartpeppar och grädde.

Pasta con Scampi ^{4,5)} 195:-
Scampi, vitt vin, grädde, färsk spenat och parmesan.

Pasta Vongole ⁴⁾ 185:-
Klassisk Vongole med tomat, hjärtmusslor, vitlök, olja, färsk tomat, vitt vin, persilja och chili.

Linguine alle Astice ⁴⁾ 235:-
Hummerpasta med vitlök, olja, chili, San Marzano tomater, vitt vin och persilja.

Pasta con Ragu di Vaccinara ^{3,4)} 175:-
Oxsvansragu, selleri, lök, morötter, rödvin, kakao, pinjenötter och tomat.

Ravioli Funghi e Ricotta con Salsa al Tartufo ^{4,5)} 175:-
Hemlagad ravioli med ricotta, Karl-Johan-svamp, parmesansmörsås och färsk tryffel.

Pasta Puttanesca Vegano ^{2,4)} 145:-
Vegansk pasta med San Marzanotomater, olivolja, vitlök, oliver och kapris.

PASTA, PASTA, PASTA

Från en ståtlig pjäs med pressformar av finaste mässing, producerar vi mängder med färsk pasta till våra rätter. Vi är enormt stolta och lyckliga att vi har en så fin kompis i vårt kök. Hon heter **Trafale Turconi** (säger inte så mycket för den som inte nördar ner sig i pastaträsket, men hon är unik, röd och underbar).

SECONDI - HUVUDRÄTTER

Cozze alla Marinara ⁴⁾ 155:-
Blåmusslor, vitlök, chili, vitt vin, San Marzano tomater, surdegsbröd och aioli.

Filet di Branzino alla Piastra ⁵⁾ 255:-
Stekt Havsabborre med limemajonnäs. Serveras med kompott på tomat, chili, svartkål, haricots verts och potatis.

Merluzzo al Forno ⁵⁾ 265:-
Torskrygg med citronarancini, vitvinsås, smör, svartkål, sockerärtor, parmesan och apelsin.

Filetto di Manzo "Rossini" 325:-
Lågtempererad oxfile med spenat, kalvsky, stekt anklever och rostad potatis. (kan beställas utan anklever 285:-)

Guanciale di bue ^{4,5)} 265:-
Oxkind med lök, morötter, rödvin och blekselleri. Serveras med rödvinssås och tryffelpolenta.

Entrecote con salsa di peppe verde ⁵⁾ 255:-
Med grönpepparsås, saltorkad tomat och vitlök samt rostad potatis.

LA NOSTRA RISOTTO

Risotto con funghi porcini ^{1,5)} 175:-
Svamprisotto med schalottenlök, smör, Karl-Johansvamp, ostronskivling och parmesan.

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 Pomodoro ^{4,5)} 60:-
Pasta med tomat och färsk parmesan.

Pasta 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!

PIZZA NAPOLETANA

PIZZE ROSSE

- Röda pizzor med tomat 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.

Vegano ^{2,4)} 130:-
Tomatsås, vitlök, champinjoner, spenat, kronärtskocka, rödlök och semitorkade tomater.

Burrata Prosciutto ^{4,5)} 175:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), burrata och Prosciutto crudo.

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

N' duja ^{4,5)} 170:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), N' duja (stark bredbar salami), Spianata Calabra (chilisalami) och basilika.

Tonno Cipolla 150:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Tonfisk, semitorkad tomat och lök.

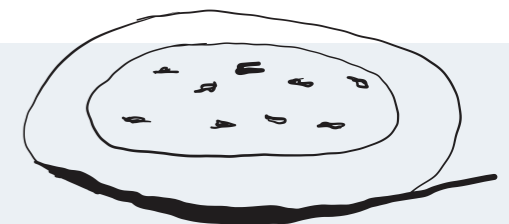
Prosciutto Cotto ^{4,5)} 140:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Prosciutto Cotto (kokt skinka) och basilika.

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

Mix de la Casa (husets pizza) ^{4,5)} 160:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Spianata Calabra (chilisalami), Prosciutto cotto, champinjoner och semitorkade tomater.

NAPOLITANSK PIZZA - ETT VÄRLDSARV MITT I VÄRLDSARVET

Att bli en pizzaiolo och bemästra tekniken bakom äkta Napolitansk pizza kräver många års utbildning och knådande. Vid vår pizzaugn huserar ett gäng enormt dedikerade pizzaiolos som kan allt om hur degen ska kramas, vilket mjöl som är det absolut bästa och hur man lyckas få till det rätta knastret, den gyllenbruna färgen och den perfekta smaken. 2017 hamnade Napolitansk pizza på UNESCO's världsarvslista, precis som vårt vackra Karlskrona har gjort sedan 1998.



PIZZE BIANCHE

- Vita pizzor utan tomat

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

Porcini Tartufo ^{4,5)} 170:-
Fior di latte (mozzarella), Karl-Johan-svamp, zucchini och tryffel.

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

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

DOLCE - NÅGOT SÖTT

Antonio's Tiramisu ^{1,4,5)} 85:-
Vår klassiker med Savoiardikex, dränkta i Disaronno, Marsala och kaffe. Serveras med färska bär.

Gelato e Sorbetti ^{1,5)} 75:-
Glass och Sorbet från vår lokala glassleverantör Gelato Factory. Serveras med maräng, bär och hallonsås. (Kan beställas vegansk med Sorbet.)

Pasticcino di Meringa ^{4,5)} 95:-
Italiensk marängbakelse med lokalproducerad mangosorbet, passionsfruktscurd, browniebotten och hallonsås.

Crema Catalana ⁵⁾ 85:-
Serveras med äppelkompott smaksatt med citron och vanilj.

Piatto di Formaggi ^{1,5)} 125:-
Ostbricka med päronmarmelad, frukt och hembakat fröknäcke.

Affogato al Caffè ^{1,5)} 50:-
Enkel espresso som hälls över en kula vaniljglass.

Pizza Amore ^{1,3,4,5)} 140:-
Nutella Pizza med färska bär och mascarponecremé.

Chokladpannacotta ⁵⁾ 79:-
med hallonsås och färska bär.