

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

Ultraclassiker med gin, röd vermouth och Campari.

Alkoholfri Spritz

Med Sanbitter och alkoholfria bubblor.

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.

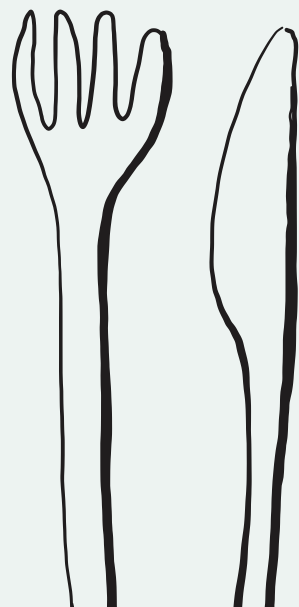
Fråga den som vågar om du vill ha en liten riven hög vid sidan.

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 vårdas 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.



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

PRIMAVERA



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 det italienska köket.

ANTIPASTI

Tartara di Vitello (Råbiff) ⁵⁾ 135:-
Råbiff på kalv med rostad vitlöksmajonnäs, citron, kronärtskockschips, ruccola och 24-månaders parmesan.

Bruschetta con Stracciatella e Tartufo ^{1,4,5)} 115:-
Grillat surdegsbröd med Stracciatella (mozzarellastrimlor i grädde), svart tryffel och sallad.

Carpaccio di Manzo ^{3,5)} 115:-
Tunt skivad oxrulle med parmesanmajonnäs, parmesanost, kapris, citron, ruccola och rostade pinjenötter.

Scampi con aglio e peperoncino 115:-
Frästa Scampi med vitlök, chili, Cognac, citron och ruccola. Rostad vitlöksaioli.

Caprese con basilico fritta ^{1,4,5)} 95:-
Grillat vitlöksbröd, tomat, balsamico, mozzarella och friterad basilika.

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.

INSALATA - FRÄSCHA SALLADER

Insalata di Burrata ^{1,4,5)} 155 :-
Sallad med krämig Burrata, säsongens tomat, picklad rödlök och grillat bröd.
(kan beställas vegansk 145:-)

Insalata di Pollo ^{4,5)} 175:-
Sallad med ljummen majskyckling, rostad palsternacka, salladslök, tomat, picklad lök, vitlöksmajonnäs och grillat bröd.

LA NOSTRA PASTA

All pasta utom Ravioli går att få glutenfri.

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

Pasta con Ragu di Salsiccia ^{3,4,5)} 175:-
Salsiccia, selleri, lök, morötter, vitt vin, parmesan och rostad mandel.

Ravioli Funghi e Ricotta con Tartufo ^{3,4,5)} .. 185:-
Hemlagad ravioli med ricotta, ägg, Karl-Johansvamp, parmesansmörsås och crema di tartufo. Serveras med rostade pinjenötter och riven apelsin.

Spaghetti Carbonara ^{4,5)} 175:-
Guanciale, ägg, vitlök, pecorino di fossa och svartpeppar.

Polpetta al Pomodoro ^{4,5)} 175:-
Italienska kalvköttbullar med vitlök och basilika i tomatås. Serveras med linguine och massor av färskrivna parmesan.

Pasta alla Vodka ^{4,5)} 185:-
Guiancale, lök, vitlök, vodka, tomat, grädde och pecorino.

Pasta con Scampi e Gamberi ⁴⁾ 215:-
Scampi, havskräftor, chili, färsk tomat, vitlök, vitt vin och San Marzanotomater.

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 **Trafile Turconi** (säger inte så mycket för den som inte nördtat ner sig i pastaträsket, men hon är unik, röd och underbar).

SECONDI - HUVUDRÄTTER

Cozze alla Marinara ⁴⁾ 185:-
Blåmusslor, vitlök, chili, vitt vin, San Marzano tomat, surdegsbröd och aioli.

Salmerino alla Piastra ⁵⁾ 255:-
Stekt Rödingfilé med rostad potatis, parmesanmajonnäs och Salsa Verde. Serveras med kompott på tomat, vitlök, svamp och svartkål.

Saltimbocca alla Romana ^{4,5)} 265:-
Stekt kalvinnanlår med kalvsky, friterad potatis och salvia. Serveras med Parmaskinka.

Filetto di Manzo ⁵⁾ 295:-
Lågtempererad oxfile, kalvsky, parmesan- och tryffel pommes frites, stekt salladslök och svartkål samt parmesanmajonnäs.

Filetto di Agnello ⁵⁾ 265:-
Lammytterfilé med potatiskaka smaksatt med Västerbottensost och parmesanost. Vitlök- och Rosmarinsky, färsk spenat och grön sparris.

(Kan beställas med vegetarisk bönbiff och tomatås 195:-)

LA NOSTRA RISOTTO

Risotto Asparagi e Robiola ^{1,4,5)} 175:-
Sparrisrisotto med Robiolaost, basilika, parmesan och rostad Panko.

MENÙ PER BAMBINI

Serveras upp till och med 10 år.

Pizza Margherita ^{1,4,5)} 60:-
Tomatsås, fior di latte och basilika.

Pizza Prosciutto Cotto ^{4,5)} 75:-
Tomatsås, fior di latte och kokt skinka.

Pasta Polpetta al Pomodoro ^{4,5)} 75:-
Italienska kalvköttbullar med vitlök och basilika i tomatås.

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 tomatås på San Marzanotomater

Pizza Margherita ^{1,4,5)} 100:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella) och basilika.

Pizza Marinara ^{2,4)} 100:-
Tomatsås, vitlök, olivolja och oregano.

Pizza Bufala ^{1,4,5)} 130:-
Tomatsås, buffelmozzarella, basilika, olivolja.

Pizza Vegano ^{2,4)} 140:-
Tomatsås, vitlök, champinjoner, spenat, kronärtskocka, rödlök och semitorkade tomat.

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

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

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

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

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

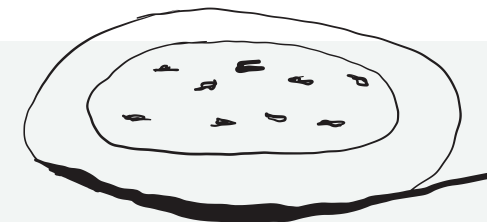
Pizza Mix de la Casa (husets pizza) ^{4,5)} ... 160:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Spianata Calabra (chilisalami), Prosciutto Cotto, champinjoner och semitorkade tomat.

Pizza Breasola Ruccola 175:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Breasola (lufttorkat nötkött), ruccola och parmesan.

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 tomatås

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

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

Pizza Quattro Formaggi ^{1,4,5)} 155:-
Olivolja, fior di latte (mozzarella), parmesan, taleggio, gorgonzola och basilika.

Pizza Asparagi Cotto ^{4,5)} 165:-
Fior di latte (mozzarella), Crémé Fraiche, parmesan, Prosciutto Cotto och färsk sparris.

DOLCE - NÅGOT SOTT

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)} 80:-
Glass och Sorbet med maräng, bär och hallonsås.
(Kan beställas vegansk med Sorbet.)

Semifreddo al lampone ^{1,3,4,5)} 95:-
Hallonparfait med färska hallon, apelsin, nougatine på hasselnötter och italiensk maräng.

Frutta gratinata con mascarpone ^{1,5)} ... 95:-
Ugnsgratinerad frukt med vit choklad, mynta och mascarponecrem.

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

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

Pizza Amore ^{1,3,4,5)} 150:-
Nutella Pizza med färska bär och mascarponecremé.