

ITALIENSKA ORD OCH FRASER SOM ÄR BRA ATT KUNNA!

SVENSKA

Hej!
Goddag!
God kväll!
Hej då!
Skulle jag kunna få se menyn, tack.
Tack så mycket.
Jag pratar inte så bra italienska.
Var ligger toaletten?
Notan, tack.

ITALIENSKA

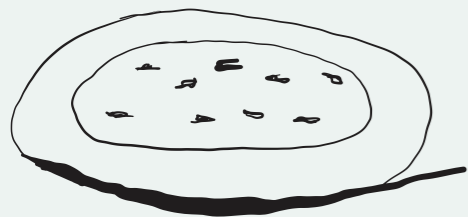
Ciao!
Buongiorno!
Buona sera!
Arrivederci!
Potrei vedere il menù?
Molte grazie!
Non parlo italiano molto bene.
Dove posso il bagno?
Il conto, per favore.

Sist och kanske viktigaste frasen av dem alla:
"Mangia bene, ridi spesso, ama molto."

Som betyder:
"Ät bra, skratta ofta, älska mycket."

PASTA, PASTA, PASTA

Från en ställig 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).



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.

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. Originallet finns i Florens och är över 5 meter hög.



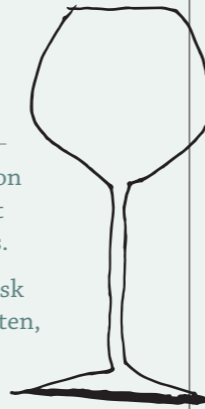
MAGISK IS SOM INTE SMÄLTER

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 kuberna grumliga eller mjölkvita. 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 pizzahantverkare.

WIFI

Antonios_Hospitality
Lösen: Grappa2020

I nostri menu



ANTONIO'S

ANTONIO'S

ANTIPASTI

Tartara di Vitello (Råbiff) ⁵⁾ 135:-
Råbiff på kalv med citron, röd paprika, ruccola, parmesan och ramslöksmajonnäs.

Bruschetta con Crema di Gorgonzola ^{4,5)} ... 110:-
Grillat surdegsbröd med Crema di Gorgonzola, grön sparris och färsk tryffel.

Vitello Tonnato ⁵⁾ 125:-
Kallskuren kalvrygg med tonfiskmajonnäs, kapris, parmesan, ruccola och citron.

Scampi con aglio e peperoncino 125:-
Frästa Scampi med vitlök, chili, citron och ruccola. Serveras med rostad vitlöksmajonnäs.

Caprese con Prosciutto ^{4,5)} 110:-
Tunt skivad parmaskinka med buffelmozzarella, basilika- och vitlöksolja, balsamico och grillat surdegsbröd.

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 135:-, För 2 personer 225:-,
För 3 personer 315:-, För 4 personer 375:-

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

MENÙ PER BAMBINI

Serveras upp till och med 10 år.

Pizza Margherita ^{1,4,5)} 70:-
Tomatsås, fior di latte och basilika.

Pizza Prosciutto Cotto ^{4,5)} 80:-
Tomatsås, fior di latte och kokt skinka.

Pasta alla Bolognese Ragù di Vitello ^{4,5)} .. 80:-
Bolognese på kalvkött, blekselleri, gul lök, morot, rödvin och San Marzanotomater.

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

Antonio's Gelato Bambino ⁵⁾ 50:-
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 tomater.

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) 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 tomater.

Pizza Breasola Ruccola ^{4,5)} 175:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Breasola (lufttorkat nötkött), ruccola och parmesan.

INSALATA - FRÄSCHA SALLADER

Insalata di Halloumi ^{1,4,5)} 175 :-
Sallad med friterad Halloumi, basilika- och vitlöksolja, balsamicomarinerade tomater, kronärtskocka, picklad rödlök och grillat bröd. (Kan beställas vegansk utan Halloumi 155:-)

Insalata Tonno ^{4,5)} 175:-
Sallad med halstrad färsk tonfisk, rostad paprika, semitorkade tomater, picklad lök, ramslöksmajonnäs, parmesan och grillat bröd.



PIZZE BIANCHE

– Vita pizzor utan tomatås

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

Pizza Skagen ^{4,5)} 185:-
Fior di latte (mozzarella), Crème 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 Mortadella ^{3,4,5)} 155:-
Fior di latte (mozzarella), Mortadella, Burrata och balsamico och hasselnötter.

LA NOSTRA PASTA

All pasta utom Ravioli går att få glutenfri.

Pasta Filetto Di Manzo E Tartufo ^{4,5)} 235:-
Oxfile, lök, tryffel, persilja, svartpeppar och grädde.

Pasta alla Bolognese Ragù di Vitello ^{4,5)} .. 175:-
Bolognese på kalvkött, blekselleri, gul lök, morot, rödvin och San Marzanotomater.

Pasta Tortelli ^{1,4,5)} 185:-
Fyllt pasta med tomat- och mozzarella, tomat, basilika och parmesan.

Pasta Puttanesca ^{1,2,4)} 165:-
Tomater, oliver, kapris, vitlök och persilja.

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

Pasta con Frutti di Mare ⁴⁾ 275:-
Scampi, havskräftor, musslor, chili, färsk tomat, vitlök, vitt vin och San Marzanotomater.

IL NOSTRO RISOTTO

Risotto Asparagi e Scampi ^{4,5)} 225:-
Sparrisrisotto med scampi, vitt vin, sparris, spenat, örter och parmesan. (Kan beställas vegetarisk utan scampi 175:-)

SECONDI - HUVUDRÄTTER

Cozze alla Marinara ^{4,5)} 185:-
Blåmusslor, vitlök, chili, vitt vin, San Marzano tomater, rostat surdegsbröd och vitlöksmajonnäs.

Salmerino di Piastra ^{4,5)} 275:-
Rödingfilé med pancetta, körsbärstomater, rosmarin och chili. Serveras med Arancini med parmesan samt vitvinsås.

Saltimbocca alla Romana ^{4,5)} 285:-
Stekt kalvinnanlår med kalvsky, friterad potatis och salvia. Serveras med Parmaskinka.

Filetto di Manzo ⁵⁾ 335:-
Lågtempererad oxfile, kalvsky, parmesan- & tryffel pommes frites, stekt salladslök och haricotsverts samt ramslöksmajonnäs.

Tagliata di Manzo ⁵⁾ 295:-
Stekt, skivad entrecôte med ruccola, vitlöksmajonnäs, rostad potatis, vitlöksstekta haricotsverts och smörad kalvsky.

DOLCE - NÅGOT SÖTT

Antonio's Tiramisu ^{1,3,4,5)} 105:-
Vår klassiker med Savoiardikex, dränkta i Disaronno, Marsala och kaffe. Serveras med färska bär.

Gelato e Sorbetti ^{1,5)} 95:-
Glass och Sorbet med maräng, bär och hallonsås. (Kan beställas vegansk med Sorbet.)

Pasticcino di Meringa ^{4,5)} 125:-
Italiensk marängbakelse med mangosorbet, passionsfruktscurd, chokladbotten och hallonsås.

Panna Cotta di Sambuco ^{4,5)} 95:-
Fläderpannacotta med färsk frukt och rostade kaksmulor.

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

Affogato al Caffè ^{1,5)} 55:-
Enkel espresso som hålls över en kula vaniljglass.

Pizza Amore ^{1,3,4,5)} 160:-
Nutellapizza med färska bär och mascarponecrémé.

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.

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.

Negrini

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 Marconamndlar ^{1,3)} 50:-

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

