DOLCE - NÅGOT SÖTT

Affogato al Caffè [1, 5) 55:-
Enkel espresso som hälls över en kula vaniljglass.

Gelato e Sorbetti [1, 5) 105:-
Lokalproducerad glass och sorbet med hallonsås.
Kan beställas vegansk med endast sorbet.

Pasticcino di Meringa [1, 5) 125:-
Italiensk marängbakelse på chokladbotten med hallonsorbet, lemoncurd och hallonsås.

Tiramisù di Nutella [1, 3, 4, 5) 115:-
Savoiardikex doppade i kaffe, mascarponecremé med Nutella, vita chokladflakes och färska bär.

Crème Brûlée [1, 5) 125:-
Serveras med vaniljglass och salt karamellsås.

Pizza Amore [1, 3, 4, 5) 170:-
Nutellapizza med färska bär och mascarponecremé. Bra att dela på fyra.

CHOKLAD-TRYFFEL [1,5)
30:-

MENÙ PER BAMBINI

Serveras upp till och med 10 år.

Pizza Margherita [1, 4, 5) 70:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), basilika.

Pizza Prosciutto Cotto [4, 5) 80:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella) och kokt skinka.

Pasta Pomodoro [1, 4, 5) 70:-
med San Marzanotomater, vitlök, basilika och parmesan.

Pasta Filetto Di Manzo [4, 5) 95:-
Pasta med oxfilé, lök, persilja, svartpeppar och grädde.

Antonios Gelato Bambino [5) 50:-
Vaniljglass med chokladsås.

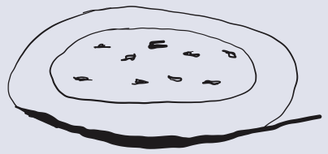
Pyssel för barnen medan ni väntar på maten? Fråga personalen!

LA MIA CASA È LA TUA CASA

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 sitter en stammis och sippar på en svalkande Negroni.

Vi är en plats för alla och en plats för alla tillfällen, vackert inramat av den Blekingska skärgården.

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. Hos oss står råvaran i centrum på tallriken.



VÅR PIZZA

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.

Hos oss kan vi stoltsera med att våra pizzaiolos är några av landets främsta pizzahantverkare. Det ni!

WIFI
Antonios_Hospitality
Lösen: Grappa2020

KALAS, MÖTE ELLER HEMLIGT FIRANDE?

En liten fin lokal med havsutsikt

Antonios har en liten bakficka ett stenkast här ifrån. En chambre séparée (franska) Stanza separata (italienska) som helt enkelt betyder **enskilt rum**. Det är en liten fin lokal med havsutsikt som passar utmärkt för sällskap som vill ha stället för sig själva.

Går du i firar-tankar eller är sugen på att bjuda de närmaste vännerna på en liten mysig, intim middag?

Skicka ett mail till oss så berättar vi mer!

ciao@antonios.se

10 FRÅGOR SOM FÅR IGÅNG SURRET VID BORDET:

Vilket är ditt bästa matminne?

Berätta om senaste gången du skrattade så du grät.

Vilket är ditt nästa resmål?

Berätta om en person som betyder mycket för dig.

Vilken är din favoritdessert?

Berätta om små saker i vardagen som gör dig lycklig.

Om du vann 10 miljoner idag, vad är det första du skulle göra?

Vad lagar du när du bjuder hem gäster på middag?

Om du skulle göra något helt annat än det du gör idag. Vad hade du gjort då?

Vilken maträtt associerar du med barndomen?

ANTONIO'S

20230912

BENVENUTO!

Välkommen till familjen Antonios. Vi är ett gäng passionerade mat- och dryckeskreatörer som tycker att livet blir mycket roligare 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. BUON APPETITO!

AMICI DI APERITIVO

Antonios ört- och vitlöksmarinerade oliver [1, 2] 40:-

Saltrostade Marconamandlar [1, 2, 3] 50:-

Vitlöksbröd på rostat surdegsbröd
med rostad vitlöksmajonnäs [1, 4] 80:-

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
Ultraklassiker med gin, röd vermouth och Campari.

Alkoholfri Spritz
Med Sanbitter och alkoholfria bubblor.

Alkoholfritt mousserande vin

ANTIPASTI

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 rostad vitlöksmajonnäs, marinerade oliver, kronärtskockscremé och fikonmarmelad.
För 1 person 135:-, För 2 personer 225:-, För 3 personer 315:-, För 4 personer 375:-

Burrata con pomodorini e rucola [1, 4, 5] ... 110:-
Burrata med marinerade tomater, ruccola, basilika och olivolja.
Lägg till tryffel till din burrata. 155:-

Carpaccio di manzo [3, 5] 135:-
Tunt skivat nötkött med ruccola, getost, pistagepesto, sherryvinäger och hyvlad parmesan.

Scampi alla Marinara [4] 145:-
Scampi med vitlök- och tomatsås smaksatt med oregano. Serveras med bruschetta och rostad vitlöksmajonnäs.

Bruschetta Siciliana [1, 4, 5] 145:-
Rostat surdegsbröd med aubergine, tomater, ricotta di pecora, basilika och olivolja.

Tartara di Manzo [5] 155:-
Råbiff på oxfilé smaksatt med citron, schalottenlök och friterad kapris. Serveras med salviasmaksatt majonnäs, friterad svartkål och parmesan.

INSALATA - FRÄSCHA SALLADER

Insalata halloumi [1, 3, 4, 5] 185:-
Sallad med friterad halloumi, gula inlagda tomater, chilimajonnäs, ruccola, parmesan och pinjenötter. Serveras med rostat surdegsbröd.

PIZZA NAPOLETANA

PIZZE ROSSE
– Röda pizzor med tomatsås 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] 140:-
Tomatsås, buffelmozzarella, basilika, olivolja.

Pizza Burrata Prosciutto [4, 5] 185:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), burrata och prosciutto crudo.

Pizza Diavola [4, 5] 160:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Spianata Calabra (chilisalami), chiliflakes och basilika.

Pizza Prosciutto Cotto [4, 5] 145:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), prosciutto cotto (kokt skinka) och basilika.

Pizza Capricciosa [4, 5] 155:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), champinjoner, kronärtskocka, prosciutto cotto och oliver.

Pizza Mix de la Casa (husets pizza) [4, 5] 165:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Spianata Calabra (chilisalami) prosciutto cotto, champinjoner och semitorkade tomater.

Pizza Bresaola Ruccola [4, 5] 175:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Bresaola (lufttorkat nötkött), ruccola och parmesan.

Pizza Parma [4, 5] 145:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), basilikacremé, parmaskinka, parmesan och basilika.

Pizza Vegano [2, 4] 150:-
Tomatsås, svamp, kronärtskocka, semitorkade tomater, oliver, spenat, vitlök och basilika.

PIZZE BIANCHE
– Vita pizzor utan tomatsås

Pizza Romagnola [4, 5] 155:-
Fior di latte (mozzarella), cremé fraiche, prosciutto crudo, ruccola, parmesan och färska tomater.

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

Pizza Mortadella Pistachio [3, 4, 5] 170:-
Fior di latte (mozzarella), mortadella, burrata, crème fraiche, pistagenötter och basilika.

Pizza Skagen [4, 5] 185:-
Fior di latte (mozzarella), cremé fraiche, handskalade räkor, rödlök, dill, majonnäs och parmesan.

Pizza Gallinacci [1, 4, 5] 185:-
Fior di latte (mozzarella), crème fraiche, kantareller, brynt rödlök och Västerbottensost.

SECONDI - HUVUDRÄTTER

Cozze alla Marinara [4] 195:-
Blåmusslor, vitlök, chili, vitt vin, San Marzanotomater, rostat surdegsbröd och rostad vitlöksmajonnäs.

Halibut alla Piastra [4, 5] 265:-
Stekt hälleflundra med vitvinssås, arancini med ricotta, parmesan och citron, blancherad svartkål och salsa verde.

Tagliata di Manzo [5] 315:-
Grillad skivad ryggbiff, rödvinssås, salviamajonnäs, stekta grönsaker och rostad potatis.

Filetto di Manzo [5] 365:-
Lågtempererad oxfilé med rostad butternutpumpa, svartkål och smörad kalvsky. Serveras med pommes frites med parmesan samt rostad vitlöksmajonnäs.

→
DOLCE - NÅGOT SÖTT
& MENÙ PER BAMBINI

LA NOSTRA PASTA

Pomodoro [1, 4, 5] 130:-
med San Marzanotomater, vitlök, basilika och parmesan.
Lägg till buffelmozzarella. 170:-

Gnocchi ai Formaggi [1, 3, 4, 5] 155:-
Potatisgnocchi med grädde och tre ostar, Gorgonzola, Taleggio och parmesan samt pinjenötter och citronzest.

Agnolotti al Brasato [4, 5] 195:-
Fylld pasta med bräserat nötkött. Serveras med smörsås, salvia och parmesan.

Caramelle ai Porcini [1, 4, 5] 195:-
Svampfyllda pastaknyten med smörsås, rostad lök, salvia och parmesan.

Pasta Filetto di Manzo e Tartufo [4, 5] ... 240:-
Oxfilé, lök, tryffel, persilja, svartpeppar och grädde.

Linguine Frutti di Mare [4, 5] 255:-
Havets frukter, scampi, musslor, bläckfisk, stekt vitlök, chili, vitt vin och San Marzanotomater.

IL NOSTRO RISOTTO

Risotto ai gallinacci [5] 255:-
Kantarellrisotto med brynt smör, parmacrisp och hyvlad parmesan.
(Kan beställas vegetarisk utan parmachips. 215:-)

CONTORNI

Bröd 35:-

Pommes frites 35:-

Mixad sallad 35:-

Vi upplyser om allergenerna **Nötter/Mandel, Gluten** och **Mjölk** enligt nedan siffermarkering. Vid övriga allergier ber vi dig kontakta personalen.

1) = VEGETARISK
2) = VEGANSK
3) = INNEHÅLLER NÖTTER och/eller MANDEL
4) = INNEHÅLLER GLUTEN
5) = INNEHÅLLER LAKTOS