

MENÙ PER BAMBINI

Serveras upp till och med 10 år.

Pizza Margherita ^{1, 4, 5)} .. 80:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), basilika.

Pizza Wurstel ^{4, 5)} 95:-
Tomatsås, fior di latte, skivad kycklingkorv, basilika och olivolja.

Pizza Prosciutto Cotto ^{4, 5)} 90:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella) och kokt skinka.

Pasta Pomodoro ^{1, 4, 5)} .. 80:-
med San Marzanotomater, vitlök, basilika och parmesan.

Pasta Filetto Di Manzo ^{4, 5)} 105:-
Oxfilepasta med tryffel- och svartpepparsås.

Antonio's Gelato Bambino ⁵⁾ 60:-
Vaniljglass med hallonsås.

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



Choklad-tryffel ^{1, 5)}
30:-

DESSERT

DOLCE

Affogato al Caffè ^{1, 5)} 60:-
Enkel espresso som hälls över en kula vaniljglass.

Vaniglia di Oliva ^{1, 5)} 60:-
En kula vaniljglass som vi ringlar över med Montfrin olivolja och lite havssalt.

Tiramisù ^{1, 3, 4, 5)} 140:-
Savoiardikex doppade i espresso med mascarponecremé, Disaronno och riven mörk choklad.

Pasticcino di Meringa ^{1, 4, 5)} 140:-
Marängbakelse på citronkaka med syrlig curd, melonsorbet och hallonsås.

Vispad chokladganache ^{1, 5)} ... 140:-
Vispad vitchokladganach. Serveras med inkokta rabarber och hallonmaräng.

Pizza Amore ^{1, 3, 4, 5)} 180:-
Nutellapizza med färska bär och mascarponecremé. Bra att dela på fyra.

250724.1

ANTONIO'S Sapore d'Estate 2025

Sommar, sommar, sommar.

Välkommen till Antonio's, vår italienska pärla mitt i hjärtat av Karlskrona. Härifrån skiner skärgården lika vackert som en krämig burrata på en spegel av brynt smör. I vår restaurang glöder kärleken till det italienska köket – i fin symbios med smaker från Blekinge. Vi älskar vårt jobb, och vi älskar att se människor njuta i våra miljöer. Det finns alltid tusen anledningar att fira, och att sätta lite extra guldkant på livet genom minnesvärda mat- och dryckesupplevelser.

Buon appetito!



En läskande start

Prosecco

Klassiska bubblor, en bra start på middagen.

Bellini

En svalkande aperitif med Prosecco och hallonpuré.

Negroni

Ultraklassiker med gin, röd vermouth och Campari.

Aperol Spritz

Kärlek i ett glas!

Alkoholfri Spritz

Med Sanbitter och alkoholfria bubblor.

Alkoholfritt Mousserande



SNACKS

APERITIVO

Något litet till fördricken.

Antonios oliver ^{1, 2)} 45:-
Ört- och vitlöksmarinerade oliver.

Saltrostade Marconamandlar ^{1, 2, 3)} .. 50:-

Vitlöksbröd ^{1, 4)} 85:-
med rostad vitlöksmajonnäs.

Dela smakupplevelsen med varandra

I Italien äter vi länge och mycket. Primi, secondi, dolce och gärna en god digestivo som avslutning. Vi beställer in flera rätter, smakar av varandra och låter måltiden bli något vi upplever tillsammans.

Vårt tips!

Välj lite av varje, be om ett gäng assietter, och ta med hela sällskapet på en smakresa genom vår meny. En bit här, en tugga där. Och plötsligt har ni rest genom halva Italien utan att lämna bordet.

Vem är Antonio?

Vår restaurang är döpt efter en god vän och italiensk ambassadör som alltid omfamnar alla som kommer i hans väg – Antonio Morabito. I hela hans liv har han rest runt i världen och mött människor från olika kulturer och bakgrunder.

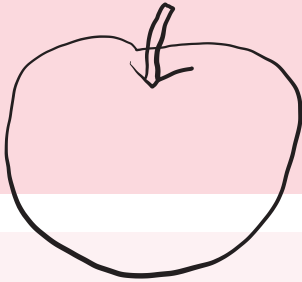
Med ett öppet hjärta och enormt mycket kärlek har han byggt livslånga relationer och vänner för livet. Historier och berättelser har delats runt stora middagsbord med fat fyllda av kärlek. För oss står Antonio för vikten av att aldrig döma någon, att ständigt vara nyfiken på att utvecklas och vilja lära sig mer, att alltid utgå från att folk vill väl och att få varenda gäst vid bordet att känna sig viktigast i världen.

WIFI: Antonios_Hospitality, Lösen: Grappa2020

ANTONIO'S



Menù estivo



FORRÄTTER

ANTIPASTI

Formaggio ⁵⁾.....95:-
Två sorters ost som serveras med fikonmarmelad och fröknäcke.

Bruschetta con Bufala ^{1, 4, 5)}140:-
Rostad surdegbröd, cocktailtomater, buffelmozzarella, basilikapesto (utan nötter) och balsamico.

Scampi all’aglio ⁴⁾ .. 165:-
Stekta jätteräkor med vitlök och chili. Serveras med stekt levainbröd och rostad vitlöksmajonnäs.

Carpaccio di Tonno165:-
Lätthalstrad tonfisk med chili, lime, mynta, sesam, sardelleextrakt, olivolja och friterat svart ris.

Tartara di Manzo ^{3, 4, 5)}165:-
Fint skuren rå oxfilé smaksatt med sardelleextrakt, citron och chili. Serveras med ramslöksmajonnäs, grönkålschips, rostad mandel och parmesan.
(Större råbiff som varmrätt med krispiga pommes frites, 255:-)

Störcaviar från Italien320:-
10 gram räcker till 4 utsökta skedar. Ät allt själv eller dela upplevelsen med dina vänner.

Carne e Formaggi ⁵⁾
Chark- och ostplanka med olika italienska charkuterier och ostar i en härlig mix. Serveras med marinerade oliver, ramslöksmajonnäs och fikonmarmelad.
För 1 person 135:-, För 2 personer 225:-, För 3 personer 315:-, För 4 personer 375:-

SALLAD

INSALATA

Insalata di Caesar ^{4, 5)} 195:-
Svenskt kycklingbröst, romansallad, tomat, rödlök, pangrattato och caesardressing. Toppas med riven parmesan och prosciuttochips.
(Kan fås med handskalade räkor istället för kyckling, 225:-)

IL NOSTRO

RISOTTO

Risotto con aglio orsino ^{1, 3, 5)}....220:-
Risotto med ramslök, smör, rostad mandel och riven parmesan.
(Lägg till stekt scampi 255:-)

TILLBEHÖR

CONTORNI

Grillat bröd40:-
Pommes frites40:-
Mixad sallad40:-

PRIMI PIATTI

PASTA

All pasta utom Agnolotti går att få glutenfri.

Pomodoro ^{1, 4, 5)}140:-
med San Marzano Tomater, vitlök, basilika och parmesan. 140:-
(Lägg till Buffelmozzarella, 190:-)

Puttanesca ^{1, 2)} 175:-
Vitlök, taggiascaoliver, kapris, cocktailtomater och basilika.

Agnolotti n’duja ^{4, 5)} .. 240:-
Fylld pasta med Burrata och n’duja. Serveras med smörsås, krispig salami piccante och parmesan.

Pasta Filetto di Manzo e Tartufo ^{4, 5)}255:-
Tunt skuren oxfilé med tryffel och svartpepparsås, ruccola och parmesan .

Linguine ai frutti di mare ⁴⁾.....285:-
Havskräftor, scampi, blåmusslor, vitlök, chili, vitt vin och San Marzano.

VARMRÄTTER

SECONDI

Cozze alla Marinara.....255:-
Blåmusslor, vitlök, chili, oregano, basilika, vitt vin, San Marzanotomater, pommes frites och rostad vitlöksmajonnäs.

Merluzzo al forno ^{4, 5)}420:-
Ugnsbakad torskrygg med pestotäckle (utan nötter), blancherad sparris, morot, arancini smaksatt med citron och gräslök och kall romsås.

Cotoletta di Maiale ^{4, 5)}285:-
Citronstekt kotlett på svensk rapsgris. Serveras med sparris, rostad potatis och kalvsky med timjan.

Filetto di Manzo ⁵⁾ .. 425:-
Lågtempererad oxfilé med sparris och rostad broccolini. Serveras med en smörad kalvsky, ramslöksmajonnäs, grönkålschips och pommes frites med parmesan.

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

Vi använder råvaror av högsta kvalitet från olika delar av världen, fråga oss om du undrar över någon specifik råvaras ursprung.

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

NAPOLETANA

PIZZA

(alla pizzor toppas med flingsalt, nymald svartpeppar, olivolja och basilika)

Glutenfri pizzabotten + 40:-
Färdigköpt botten som bakas i samma ugn som våra vanliga pizzor och kan därför innehålla spår av gluten.

PIZZE ROSSE

– Röda pizzor med tomatås på San Marzanotomater

Pizza Margherita ^{1, 4, 5)} .120:-
Tomatsås, fior di latte och basilika.

Pizza Marinara ^{2, 4)} .. 110:-
Tomatsås, vitlök, olivolja och oregano.

Pizza Bufala ^{1, 4, 5)} ... 150:-
Tomatsås, buffelmozzarella, basilika och olivolja.

Pizza Burrata n’duja ^{4, 5)} 175:-
Tomatsås, fior di latte, burrata, Spianata Calabria (chilisalami) och n’duja.

Pizza Diavola ^{4, 5)} 175:-
Tomatsås, fior di latte, Spianata Calabria (chilisalami), chiliflakes och basilika.

Pizza Prosciutto Cotto ^{4, 5)} 155:-
Tomatsås, fior di latte, prosciutto Cotto (kokt skinka) och basilika.

PIZZE BIANCHE

– Vita pizzor med fior di latte (mozzarella) men utan tomatås.

Pizza Skagen ^{4, 5)} . . . 195:-
Fior di latte, crème fraîche, handskalade räkor, rödlök, dill, majonnäs, Västerbottensost och parmesan.

Pizza Asparagi ^{4, 5)} .. 175:-
Fior di latte, sparriskräm, prosciutto cotto, grillad sparris, rökt pancetta, basilika och olivolja.

ITALIENSK

~~Rysk~~ **störcaviar på pärmosked.**
En burk störcaviar från Italien, 10 gram 320:-

(Räcker till 4 utsökta skedar. Ät allt själv eller dela upplevelsen med dina bordskamrater)
Störcaviar, även kallad ”det svarta guld

OGH ”THE PERFECT MATCH” ENLIGT TRADITION
Belvedere Vodka, 4 cl 100:-
En av världens mest respekterade premiumvodkor gjord på 100% polsk råg och vatten från Belvederes.