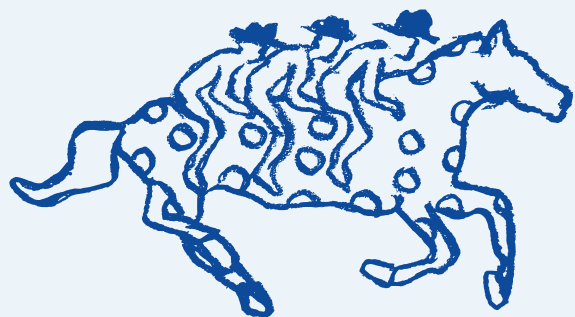




Bambini

Serveras upp till och med 10 år.

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

Pizza Ragu alla Bolognese ^{4,5)} ... 90:-
Tomatsås, fior di latte, bolognese, parmesankräm, ruccola.

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:-
Oxfiletpasta med tryffel- och svartpepparsås.

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

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

WIFI: Antonios_Hospitality
Lösen: Grappa2020

DESSERT

Dolce

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

Vaniglia di Oliva ^{1,5)} 70:-
En kula vaniljglass som vi ringlar över med fermenterad olivolja, havssalt och olivoljepulver.

Gelato e Sorbetti ^{1,5)} 115:-
Lokalproducerad glass och sorbet med hallonsås.

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

Pasticcino di Meringa ^{1,5)} 140:-
Marängbakelse på kladdig chokladkaka, lokalproducerad hallonsorbet och hallonsås.

Pistacchio ^{1,3,5)} 140:-
Vispad pistagekräm, lokalproducerad blåbärsglass, blåbärskompott och hackade pistagenötter.

Ciocolato Fondente ^{1,3,4,5)} 140:-
Varm chokladfondant med lokalproducerad vaniljglass, salt kolasås och krossad cantuccini.

Pizza Amore ^{1,3,4,5)} 160:-
Nutellapizza med färska bär och mascarponecremè.
Bra att dela på fyra.

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

ANTONIO'S

Karlskronas bästa söndagspiazza

Varje söndag förvandlar vi vår restaurang till en härlig piazza fylld av mat, cocktails, häng och vibe.

I vårt brunchkoncept bjuder vi på en smakresa genom Italien och Blekinge – i en extra lång sittning där köket tar kommandot. Ingen meny, inga spoilers, bara en överraskande åktur i välkomponerade smaksensationer som serveras vid bordet.

Dryckeslistan är lika livlig som en piazza i Rom – Mimosa, Bloody Mary, Aperol Spritz, prosecco, champagne på glas, italiensk öl och, sì, Negroni. Självklart finns även alkoholfritt med samma amore. Du bestämmer!



VÄLKOMMEN TILL
ANTONIO'S
Brunch Club™



11—16

250930.7



Menù autunnale

Välkommen till Antonio's,
vår italienska pärla mitt
i hjärtat av Karlskrona.

Höstens meny är klädd i
konstnären Nilla Blomlövs
vackra illustrationer,
som också gett vår
nya Brunch Club och
Negroni Weekend
sin färg och form.

I köket bjuder vi in
till mustiga smaker,
texturer och nyanser
– alltid med kärlek till
både det blekingska och
det italienska köket.

Buon appetito!

Aperitivo

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

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

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

Fördrink

Prosecco

Bellini

Negroni

Aperol Spritz

Alkoholfri Spritz

Alkoholfritt Mousserande

FÖRRÄTTER

Antipasti

Formaggio ⁵⁾ **85:-**
Parmesan och Taleggio, serveras med fikonmarmelad och fröknäcke.

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

Arancini con Tartufo ^{1,3,4,5)} **165:-**
Tryffelarancini med svamp, ostcremé, mandel, olivolja och riven Pecorino Romano.

Tartar di manzo ^{3,5)} **165:-**
Fint skuren rå oxfilé med citron, colatura (sardelleextrakt), persilja och hackad kapris. Serveras med ruccolaolja, taleggiokräm och rostad mandel.
***Större råbiff som varmrätt** med krispiga pommes frites: 255:-*

Capesante alla griglia ⁵⁾ **180:-**
Halstrade pilgrimsmusslor, Sandefjordsås, löjrom, gräslök och friterad palsternacka.

Crema con uova di coregone ⁵⁾ **175:-**
Syrad grädde, parmesan, löjrom, hackad schalottenlök, dill och krispiga potatischips.

Pappardelle di zucchini con asiago ^{1, 4, 5)} **90:-**
Fyllt pastaknyte med zucchini och scamorza. Serveras med tomatsås och Pecorino Romano.

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

Störcaviar från Italien **320:-**
10 gram räcker till 4 utsökta skedar. Ät allt själv eller dela upplevelsen med dina vänner. Störcaviar, även kallad ”det svarta guldet” kommer från de kristallklara sjöarna i Lombardiet.

Och ”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.

PRIMI PIATTI

Pasta

All pasta utom Mezzaluna går att få glutenfri.

Pomodoro ^{1,4,5)} **140:-**
med San Marzanotomater, vitlök, basilika och parmesan. (Lägg till Burrata, 190:-)

Pasta alla Vodka ^{4,5)} **190:-**
Vitlök, N´duja, San Marzanotomater, Vodka och Guanciale. Toppas med Parmigiano Reggiano och burrata. Stark.

Mezzaluna con Taleggio ^{1,3,4,5)} ... **240:-**
Fylld pasta med Taleggio och kantarell, brynt smör, hasselnötter, salvia och citronzest.

Pasta Filetto di Manzo e Tartufo ^{4,5)} **255:-**
Tunt skuren oxfilé med tryffel- och svart-pepparsås, ruccola och Parmigiano Reggiano.

IL NOSTRO

Risotto

Risotto Porcini con Tartufo ^{1,5)} .. **220:-**
Risotto med vitt vin, smör, tryffelcremé och svamp. Serveras med riven parmesan och rostad fänkål.

VARMRÄTTER

Secondi

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

Trota frita al burro ^{4,5)} **340:-**
Smörstekt öringfile med stekta grönsaker, citron och gräslöksarrancini samt Sandefjordsås med löjrom och gräslök.

Guancia di manzo ⁵⁾ **295:-**
Långkokt oxkind med rödvin och örter. Serveras med len potatispuré smaksatt med västerbottensost, rotfruktschips och reducerad kalvsky.

Filetto di Manzo ⁵⁾ **425:-**
Lågtempererad oxfilé med kompott på pumpa och rotfrukter. Serveras med smörad kalvsky, rostad vitlöksmajonnäs samt pommes frites toppade med pecorino och tryffel.

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 tomatsås på

San Marzanotomater

Pizza Margherita ^{1,4,5)} **110:-**
Tomatsås, fior di latte och basilika.

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

Pizza Bufala ^{1,4,5)} **145:-**
Tomatsås, buffelmozzarella, basilika och olivolja.

Pizza Diavola ^{4,5)} **155:-**
Tomatsås, fior di latte, Spianata Calabra (chilisalami), chiliflakes och basilika.

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

Pizza Capricciosa ^{4,5)} **165:-**
Tomatsås, fior di latte, champinjoner, kronärtskocka, prosciutto cotto (kokt skinka) och oliver.

Pizza Mix de la Casa (husets pizza) ^{4,5)} **165:-**
Tomatsås, fior di latte, spianata calabra (chilisalami), prosciutto cotto (kokt skinka), champinjoner och semitorkade tomater.

Pizza Parma ^{4,5)} **165:-**
Tomatsås, fior di latte, basilika & vitlökspesto, scamorza (rökt ost) parmaskinka, parmesan och färsk basilika.

Pizza Ragu alla Bolognese ^{4,5)} **160:-**
Tomatsås, fior di latte, bolognese, parmesankräm och ruccola.

Pizza Autunno ^{1,4,5)} **170:-**
Tomatsås, fior di latte, kantareller, prästost, färsk basilika och olivolja. Toppas med färsk burrata.

Pizze Bianche

– Vita pizzor utan tomatsås

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

Cavolo ^{4,5)} **160:-**
Fior di latte, crème fraiche, grönkålspesto, parmesan och knaperstekt pancetta.

TILLBEHÖR

Contorni

Grillat bröd **40:-**
Pommes frites **40:-**
Mixad sallad **40:-**

