

DESSERT

## Dolce

**Affogato al Caffè** <sup>1,5)</sup> ..... 60:-  
*Enkel espresso som hålls över en kula vaniljglass.*

**Vaniglia di Oliva** <sup>1,5)</sup> ..... 70:-  
*En kula vaniljglass som vi ringlar över med fermenterad olivolja, havssalt och olivoljepulver.*

**Parfait al Sambuco** <sup>5)</sup> ..... 110:-  
*Vår hemlagade parfait smaksatt med fläder, serverad med jordgubbscoulis och knaprig kolacrunch.*

To die for!

**Semla Bombolini** <sup>3,4,5)</sup> ..... 140:-  
**Vår friterade signatursemla**  
*Vi utgår från hjärtat i vårt kök – den napolitanska degen. Den friteras gyllene och får en krispig yta med tydlig karaktär. På denna salta, varma bas bygger vi en öppen semla med söt mandelmassa på rostad marconamandel och toppar med ett berg av nyvispad grädde. En svensk klassiker får napolitanskt hjärta.*

**Gelato e Sorbetti** <sup>1,5)</sup> ..... 115:-  
*Lokalproducerad glass och sorbet med hallonsås.*

**Tiramisù** <sup>1,3,4,5)</sup> ..... 140:-  
*Savoiardikex doppade i espresso med mascarponecremè, Disaronno och riven mörk choklad.*

**Pasticcino di Meringa** <sup>1)</sup> ..... 140:-  
*Marängbakelse på kladdig chokladkaka, lokalproducerad hallonsorbet och hallonsås.*

**Pizza Amore** <sup>1,3,4,5)</sup> ..... 180:-  
*Nutellapizza med färska bär och vaniljglass.  
Bra att dela på fyra.*



## Bambini

Serveras upp till och med 10 år.

**Pizza Margherita** <sup>1,4,5)</sup> ..... 80:-  
*Tomatsås, fior di latte (mozzarella), basilika.*

**Pizza Prosciutto Cotto** <sup>4,5)</sup> ..... 90:-  
*Tomatsås, fior di latte (mozzarella) och kokt skinka.*

**Pasta Pomodoro** <sup>1,4,5)</sup> ..... 80:-  
*med San Marzanotomater, vitlök, basilika och parmesan.*

**Pasta Filetto Di Manzo** <sup>4,5)</sup> ..... 105:-  
*Oxfiletpasta med tryffel- och svartpepparsås.*

**Antonio's Gelato Bambino** <sup>5)</sup> ..... 60:-  
*Vaniljglass med hallonsås.*

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

WiFi: Antonios\_Hospitality  
Lösen: Grappa2020

## MER KÄRLEK. MER AMORE.

Ta hand om varandra. Fira stort, fira smått. Stanna upp lite oftare, var här och nu, och glöm inte att livet pågår medan vi planerar det. Lev, älska och unna dig stunder att njuta tillsammans. Som vi säger i Italien:

**Vivi e mangia bene.**



Illustrationsmanier:  
Charlotte Berglund, highfielddesign.se

# ANTONIO'S

Välkommen till Antonio's. Här möts Italien och Norden i en smakresa fylld av tradition, fantasi och små magiska twister.

## Snacks

Ört- och vitlöksmarinerade oliver <sup>1,2)</sup> .....45:-  
Saltrostade Marconamandlar <sup>1,2,3)</sup> .....50:-  
Vitlöksbröd med rostad vitlöksmajonnäs <sup>1,4)</sup> .85:-  
Balsamicomarinerade cocktailtomater <sup>1)</sup> .....55:-  
Rostad potatis med parmesankräm <sup>1,5)</sup> .....65:-

## Fördrink

Prosecco  
Bellini  
Negroni  
Aperol Spritz  
Alkoholfri Spritz  
Alkoholfritt Mousserande



## FÖRRÄTTER

# Antipasti

**Formaggio** <sup>1,5)</sup> ..... **95:-**  
*Parmigiano Reggiano och Taleggio, serveras med fikonmarmelad och fröknäcke.*

**Scampi all'aglio** <sup>4)</sup> ..... **175:-**  
*Stekta jätteräkor med vitlök och chili. Serveras med stekt levainbröd och rostad vitlöksmajonnäs.*

**Pizza Fritta con Skagen** <sup>4)</sup> .... **165:-**  
*Friterad pizzadeg som toppas med en klassisk skagenröra, hackad dill och löjrom.*

**Tartar** <sup>4,5)</sup> ..... **175:-**  
*Råbiff på finhackad rå rostas som vänds i soja, sesam och vitlök och serveras med Gochujangmajonnäs, parmesan, picklade senapsfrön och tändstickspotatis. Kan fås som varmrätt med pommes frites. 275:-*

**Caponata Bruschetta** <sup>1,3,4,5)</sup> ..... **130:-**  
*Bruschetta på vitlöksrostad surdegsbröd med salsa på aubergine, stjälselleri, tomat, vitlök, lök, kapris, pinjenötter och oliver. Rejält lass med riven parmesan. Går att få vegansk utan ost.*

**'Nduja arancini** <sup>4,5)</sup> ..... **110:-**  
*Heta dippers med chiliaioli och riven parmesan.*

**Carne e Formaggi** <sup>5)</sup>  
*Chark- och ostplanka med olika italienska charkuterier och ostar i en härlig mix. Serveras med marinerade oliver, kronärtskocka, parmesankräm, hembakat fröknäcke och fikonmarmelad. För 1 person 145:-, För 2 personer 235:-, För 3 personer 325:-, För 4 personer 395:-*

**Störcaviar från Italien** ..... **345:-**  
*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:-**

## IL NOSTRO

# Risotto

**Risotto di Carote Arrostate** <sup>1,3,5)</sup> .. **225:-**  
*Rostade morötter, ingefära, getost och parmesan. Serveras med brynt smör, ruccola och marconamandel.*

## PRIMI PIATTI

# Pasta

All pasta utom Agnolotti går att få glutenfri.

**Linguine con pomodoro** <sup>1,4,5)</sup> .... **145:-**  
*med San Marzanotomater, vitlök, basilika och parmesan. Lägg till Burrata +55:- (195:-)*

**Linguine alle vongole** <sup>4,5)</sup> ..... **255:-**  
*Vitt vin, vongolemusslor, chili, vitlök, smör och persilja.*

**Mafalde con salsiccia e funghi** <sup>4,5)</sup> ..... **205:-**  
*Mafaldepasta med ragu på salsiccia, vitt vin, tomat, vitlök, svamp, 'nduja och grädde.*

**Agnolotti con asparagi** <sup>1,3,4,5)</sup> ... **245:-**  
*Fylld pasta med sparris och stracchino. Serveras med smörsås, salvia och rostad mandel.*

**Pasta Filetto di Manzo e Tartufo** <sup>4,5)</sup> ..... **275:-**  
*Tunt skuren oxfilé med tryffel- och svartpepparsås, ruccola och Parmigiano Reggiano.*

## VARMRÄTTER

# Secondi

**Salmerino artico** <sup>4,5)</sup> ..... **395:-**  
*Smörstekt Fjällröding med vitvinsås, löjrom och krispig arancini smaksatt med 'nduja. Serveras med svartrot, morötter och mangold.*

**Maiale all'arancia** <sup>5)</sup> ..... **295:-**  
*Långbakad grissida med glaze på apelsin och balsamico. Serveras med rostad potatis, kalvsky, glacerade rötter och Puttanesca smör.*

**Filetto di Manzo** <sup>5)</sup> ..... **435:-**  
*Lågtempererad oxfilé med miso- och basilikasmör, tryffelsmaksatt potatiskaka och grönkålschips. Serveras med haricoverts och smörad kalvsky.*

**Cozze alla Marinara**  
*Blåmusslor, vitlök, chili, oregano, basilika, vitt vin, San Marzanotomater, pommes frites och rostad vitlöksmajonnäs. Liten 189:-, stor 265:-*

## 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** <sup>1,4,5)</sup> ..... **129:-**  
*Tomatsås, fior di latte och basilika.*

**Pizza Marinara** <sup>2,4)</sup> ..... **115:-**  
*Tomatsås, vitlök, olivolja och oregano.*

**Pizza Bufala** <sup>1,4,5)</sup> ..... **159:-**  
*Tomatsås, buffelmozzarella, basilika och olivolja.*

**Pizza Prosciutto Cotto** <sup>4,5)</sup> ..... **165:-**  
*Tomatsås, fior di latte, prosciutto, Cotto (kokt skinka) och basilika.*

**Pizza Capricciosa** <sup>4,5)</sup> ..... **175:-**  
*Tomatsås, fior di latte, champinjoner, kronärtskocka, prosciutto cotto (kokt skinka) och oliver.*

**Pizza Diavola 2.0** <sup>4,5)</sup> ..... **169:-**  
*Tomatsås, fior di latte, salami napoli piccante (chilisalami) och hemmagjord chiljolja. Kan fås med kycklingsalami.*

**Pizza Mix de la Casa (husets pizza)** <sup>4,5)</sup> ..... **175:-**  
*Tomatsås, fior di latte, salami napoli piccante (chilisalami), prosciutto cotto (kokt skinka), champinjoner och semitorkade tomater.*

**Pizza Parma** <sup>4,5)</sup> ..... **189:-**  
*Tomatsås, fior di latte, basilika- och vitlökspesto, scamorza (rökt ost) parmaskinka, parmesan.*

**Pizza Burrata 'Nduja** <sup>4,5)</sup> ..... **195:-**  
*Tomatsås, Fior di latte, Burrata, Nduja, salami napoli piccante (chilisalami) och färsk basilika.*

**Köp till en dipp till kanterna 20:-**

**Välj mellan:**  
*Rostad vitlöksaioli, limemajonnäs, chilimajonnäs eller parmesancremé*

## PIZZE BIANCHE

– Vita pizzor utan tomatsås

**Pizza Skagen** <sup>4,5)</sup> ..... **215:-**  
*Fior di latte, crème fraiche, handskalade räkor, rödlök, dill, majonnäs, Västerbottensost och parmesan.*

**Pizza Salame al Tartufo** <sup>4,5)</sup> .... **179:-**  
*Fior di latte, crème fraiche, tryffelsalami, citron, gräslök, svartpeppar och parmesan.*

**Pizza Salsiccia Classico** <sup>4,5)</sup> ... **179:-**  
*Fior di latte, Crème fraiche, scarmorza (rökt ost), salsiccia, svamp och ricotta.*

## TILLBEHÖR

# Contorni

**Pommes frites** ..... **40:-**

**Mixad sallad** ..... **40:-**

**Balsamicomarinerade cocktailtomater** <sup>1)</sup> ..... **55:-**

**Rostad potatis med parmesankräm** <sup>1,5)</sup> ..... **65:-**



Vi upplyser om allergenerna Nötter/Mandel, Gluten och Mjölk enligt 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