

## En dränkt glass? Ja tack!

Desserten Affogato är en utsökt efterrätt som kombinerar två av Italiens mest älskade delikatesser - espresso och gelato.

Traditionen säger att affogato uppfanns av en barista som ville ge sina kunder något extra. Genom att hälla varm espresso över en kula krämig vaniljgelato, skapade han en perfekt balans mellan varmt och kallt, sött och bittert. Resultatet är en ljuvlig efterrätt som är både uppriskande och tillfredsställande, idealisk som avslutning på en måltid. **Prova själv!**



CHOKLAD-  
TRYFFEL <sup>1,5)</sup>  
30:-

## DOLCE - DESSERT

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

**Vaniglia di Oliva <sup>1,5)</sup> ..... 60:-**  
Ljuvlig Montfrin olivolja som ringlas över en kula vaniljglass och toppas med en nypa havssalt.

**Arancia rossa di Prosecco <sup>1,2)</sup> ..... 125:-**  
En kula blodapelsinsorbet med prosecco.  
*Går att få med alkoholfri prosecco.*

**Gelato e Sorbetti <sup>1,5)</sup> ..... 115:-**  
Lokalproducerad glass och sorbet med hemmagjorda marängflarn och hallonsås.  
*Kan beställas vegansk med endast sorbet.*

**Antonio's Tiramisù <sup>1,3,4,5)</sup> ..... 125:-**  
Savoirdikex doppade i espresso med mascarponecrémé, Disaronno och riven mörk choklad.

**Pasticcino di Meringa <sup>1,4,5)</sup> ..... 135:-**  
Marängbakelse på vit chokladkaka med syrlig äppelcurd, blodapelsinsorbet och hallonsås.

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

## TIRAMISU

- Kärlekens dessert, en konditors dröm eller kungligheternas favorit.

Historierna om hur Tiramisu kom till är många. Någon säger att desserten skapades av en skicklig konditor i Treviso på 1960-talet som ville ge sina kunder något som både smakade utsökt och gav en energiboost. En annan skröna säger att bakverket var en hustrus kärleksgåva till sin man, i hopp om att lyfta hans humör. Någon påstår att detta var favoritdesserten vid hoven i Italien, där adeln och kungligheterna njöt av sotsakens förmåga att både tillfredsställa smaklökarna och ge en uppriskande energikick.

Vad namnet **Tiramisu** betyder, råder det iallafall inga tveksamheter om!  
"Pigga upp mig". Behöver du piggas upp?

## MENÙ PER 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.

**Ravioli con Burrata <sup>1,3,4,5)</sup> ..... 90:-**  
Ravioli fylld med burrata och tomat. Serveras i tomatsås och toppas med basilika och rostad mandel.

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

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

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

## WIFI

Antonios\_Hospitality  
Lösen: Grappa2020

## BENVENUTO!

Välkommen hem till oss. Vi älskar när vår restaurang är full av folk som äter, umgås, skrattar och njuter. 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 Blekingiska skärgården.

**Buon appetito!**

## EN LÄSKANDE START!

Luta dig tillbaka och inled middagen med en uppriskande fördrink.

**Prosecco**  
Klassiska bubblor, en bra start på middagen.

**Bellini**  
En svalkande aperitif med Prosecco och hallonpuré.

**Gin & Tonic**  
En iskall njutning gjord på Tanqueray Gin, tonic och en skiva citron.

**Limoncello Spritz**  
Frisk Spritz på Italiens ikoniska citronlikör.

**Aperol Spritz**  
Kärlek i ett glas!

**Negroni**  
Ultraklassiker med gin, röd vermouth och Campari.

**Alkoholfri Spritz**  
Med Sanbitter och alkoholfria bubblor.

**Alkoholfritt mousserande vin**



## KICKA IGÅNG SMAKLÖKARNA

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)



### STORYN BAKOM ITALIENSK STÖRCAVIAR

Italienska delikatesser? Då tänker du säkert på parmaskinka, balsamvinäger och parmesan... Men till den listan kan du även lägga - caviar. För medan den ryska vilda stören är snudd på utiskad, så finns det idag i Italien stora, framgångsrika odlingar av stör, vars caviar exporteras bland annat till Sverige. Störcaviar, även kallad "det svarta guld" kommer från de kristallklara sjöarna i Lombardiet och är en produkt som inte bara uppfyller, utan ofta överträffar de högsta internationella standarderna.

### 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. Dess mjukhet framhäver caviarens subtila och rika smaker utan att övermanna dem. Vodka destilleras fyra gånger för att uppnå en mjuk och silkeslen finish, vilket gör den till en idealisk perfekt partner för den italienska caviaren.

**Upplev en smakresa genom tradition, perfektion och elegans.**

## APERITIVO - SNACKS

*Något litet till fördrinken.*

**Antonio's ört- och vitlöksmarinerade oliver <sup>1,2)</sup> .... 40:-**  
**Saltrostade Marconamandlar <sup>1,2,3)</sup> ..... 50:-**  
**Vitlöksbröd med rostad vitlöksmajonnäs <sup>1,4)</sup> ..... 80:-**

Vi är ett gäng passionerade mat- och dryckes kreatörer 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.

## ANTIPASTI - FÖRRÄTTER

**Formaggio e rabarbaro** ..... 95:-  
Två av våra favoritostar. Serveras med hemmagjord rabarbermarmelad och knäckebröd.

**Burrata e melone** <sup>5)</sup> ..... 145:-  
Krämig burrata med melonsalsa, rostade pumpafrön och bergamottglace.

**Polenta Ljörom** <sup>5)</sup> ..... 165:-  
Friterad polenta smaksatt med västerbottenost. Serveras med vispad smetana, rödlök, dill och löjrom.

**Störccaviar från Italien** ..... 320:-  
10 gram räcker till 4 utsökta skedar. Ät allt själv eller dela upplevelsen med dina vänner.

**Scampi all'aglio** <sup>4)</sup> ..... 155:-  
Stekta jätteräkor, glacerade med vitlök, söt chili och persilja. Serveras med stekt bröd och rostad vitlöksmajonnäs.

**Tartara di Manzo** <sup>4,5)</sup> ..... 155:-  
Fint skuren oxfilé som vi smaksätter med schalottenlök, chili och citron. Serveras med ramslöksmajonnäs, parmesan och krispiga tändstickspotatis.

(Som varmrätt med pommes frites 235:-)

**Carne e Formaggi** <sup>5)</sup>  
Chark- och ostplanka med olika italienska charkuterier och ostar i en magisk mix. Serveras med marinerade oliver, rostad vitlöksmajonnäs och rabarbermarmelad.

För 1 person 135:-, För 2 personer 225:-,  
För 3 personer 315:-, För 4 personer 375:-

## INSALATA - SALLAD

**Insalata di Caesar** <sup>4,5)</sup> ..... 185:-  
Grillad kycklingbröst, romansallad, tomat, rödlök, örtpangratto, Caesardressing. Toppas med riven parmesan och prosciuttochips.

(Kan fås med handskalade räkor istället för kyckling 215:-)

## RISOTTO

Historien bakom de små riskornen sträcker sig ända tillbaka till 1500-talets Milano, där en lärling av misstag spillde saffran i sitt ris och skapade en gyllene delikatess som snabbt blev en favorit. Sedan dess har risotton utvecklats och förfinats och folk över hela världen skapar sina egna unika ingredienser och smakkombinationer.

Vår Risotto all'aglio orsino hedrar denna tradition med ramslök, en ört som växer vilt i våra svenska skogar. Den subtila och fräscha smaken för tankarna till vårens första skörd och lyfter fram rätten på ett unikt sätt.

## IL NOSTRO RISOTTO

**Risotto all’ aglio orsino** <sup>3,5)</sup> 185:-  
Ljuvlig Ramslöksrisotto toppad med riven parmesan, rostade mandlar och prosciuttochips.

(Vegetarian? Ta bort prosciutton. 170:-)

## PRIMI PIATTI - PASTA

All pasta utom Ravioli går att få glutenfri.

**Pomodoro** <sup>1,4,5)</sup> ..... 140:-  
Pasta med en mustig tomatås kokt på San Marzano Tomater, vitlök, basilika och parmesan.

(Toppa rätten med en hel burrata. 190:-)

**Rigatoni con Scampi** <sup>4,5)</sup> ..... 195:-  
Jätteräkor, vitvinssås, spenat, parmesan och örtolja.

**Ravioli con Burrata** <sup>1,3,4,5)</sup> ..... 215:-  
Ravioli fylld med burrata och tomatconfit i smörsås. Toppas med riven burrata, örtolja, rostad mandel och parmesan.

**Linguine ai frutti di mare** <sup>4)</sup> ... 265:-  
Havskräftor, scampi, blåmusslor, vitlök, chili, vitt vin och San Marzano.

**Linguine con Melanzane arrosto** <sup>1,2,4)</sup> ..... 130:-  
Rostad aubergine, vitlök, chili, vitt vin, San Marzano, basilika.

**Pasta Filetto di Manzo e Tartufo** <sup>4,5)</sup> ..... 245:-  
Oxfilepasta med tryffel- och svartpepparsås.

**Toppa med skogens svarta guld - Tryffel från Piemonte**

Denna exklusiva delikatess, känd för sin djupa, jordiga smak och intensiva arom, har varit älskad sedan antikens Rom.

Vår **Pasta Filetto di Manzo e Tartufo** hedrar denna tradition genom att kombinera mör oxfilé med krämig svartpepparsås och färskriven svart tryffel. Varje tugga är en resa genom Italiens rika kulinariska arv.

+ 80:-

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

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

## SECONDI - VARMRÄTTER

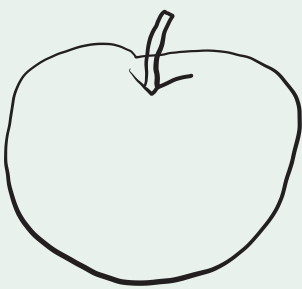
**Lucioperca alla piastra** <sup>4,5)</sup> ... 295:-  
Smörstekt gösfilé med stekta knippemorötter och sparris. Serveras med kall romsås, ramslöksarancini och ”dillchips”.

**Tagliata al tartufo** ..... 350:-  
Stekt skivad ryggbiff på en ruccolabädd och färsk tryffel. Serveras med tryffelparmanaise och pommes frites.

**Filetto di Manzo** <sup>5)</sup> ..... 365:-  
Lågtempererad oxfilé med knippemorötter, sparris och salladslök. Serveras med rosmarinssmaksatt rödvinssky, ramslöksmajonnäs och rostad potatis.

## CONTORNI - TILLBEHÖR

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



## PIZZA NAPOLETANA - VÄRLDSARVSPIZZA I VÄRLDSKLASS

Napolitansk pizza som har sitt ursprung i Neapel är inte bara en ikonisk rätt – den är också ett UNESCO-världsarv precis som staden Karlskrona.

Denna klassiska pizza kännetecknas av sin tunna, mjuka botten och luftiga, krispiga kanter. Bakad i vedeldad ugn i mycket hög temperatur. Ett måste för alla pizzaälskare!

## PIZZA NAPOLETANA

**PIZZE ROSSE**  
– Röda pizzor med tomatås på San Marzanotomater och fior di latte (mozzarella).

**Pizza Margherita** <sup>1,4,5)</sup> ..... 110:-  
Tomatsås, fior di latte och basilika.

**Pizza Marinara** <sup>2,4)</sup> ..... 100:-  
Tomatsås, vitlök, olivolja och oregano.

**Pizza Bufala** <sup>1,4,5)</sup> ..... 145:-  
Tomatsås, buffelmozzarella, basilika och olivolja.

**Pizza Burrata N’Duja** <sup>4,5)</sup> ..... 175:-  
Tomatsås, fior di latte, burrata, Spianata Calabra (chilisalami) och N’Duja.

**Pizza Diavola** <sup>4,5)</sup> ..... 175:-  
Tomatsås, fior di latte, Spianata Calabra (chilisalami), chiliflakes och basilika.

**Pizza Prosciutto Cotto** <sup>4,5)</sup> ... 155:-  
Tomatsås, fior di latte, prosciutto Cotto (kokt skinka) och basilika.

**Pizza Capricciosa** <sup>4,5)</sup> ..... 160:-  
Tomatsås, fior di latte, champinjoner, kronärtskocka, prosciutto cotto (kokt skinka) och oliver.

**PIZZE BIANCHE**  
– Vita pizzor utan tomatås

**Pizza Skagen** <sup>4,5)</sup> ..... 190:-  
Fior di latte, crème fraîche, handskalade räkor, rödlök, dill, majonnäs, Västerbottensost och parmesan.

**Pizza Ljörom** <sup>4,5)</sup> ..... 220:-  
Fior di latte, crème fraîche, västerbottensost, rödlök, dill, majonnäs och löjrom.

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

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

**Pizza Parma** <sup>4,5)</sup> ..... 175:-  
Tomatsås, fior di latte (mozzarella) basilika & vitlökspesto, scamorza (rökt ost) parmaskinka, parmesan och färsk basilika.

**Pizza Scampi** <sup>4,5)</sup> ..... 190:-  
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), stekta jätteräkor, ruccola, vitlök- och basilikaolja.

**Pizza Vegano** <sup>1,2,4)</sup> ..... 165:-  
Tomatsås, Champinjoner, kronärtskocka, semitorkade tomater, spenat, oliver, basilika- och vitlökspesto samt färsk basilika.

**Pizza Bufala Classico** <sup>4,5)</sup> ..... 165:-  
Tomatsås, buffelmozzarella, spianata calabra (chilisalami), färsk basilika.

**Pizza Carpaccio** <sup>4,5)</sup> ..... 190:-  
Tomatsås, nöttinnanlår, buffelmozzarella, ruccola, balsamicoglase, färsk basilika.

**Pizza Spinaci** <sup>1,4,5)</sup> ..... 165:-  
Fior di latte, spenat, brynt lök, gorgonzola, oregano och färsk basilika.

