

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 uppfriskande och tillfredsställande, idealisk som avslutning på en måltid. Prova själv!



DESSERT

DOLE

Affogato al Caffè ^{1,5)} **60:-**

Enkel espresso som hålls över en kula vaniljglass.

Vaniglia di Oliva ^{1,5)} **60:-**

En kula vaniljglass som vi ringlar över med Montfrin olivolja och lite havssalt.

Gelato e Sorbetti ^{1,5)} **115:-**

Lokalproducerad glass och sorbet med hallonsås.

Limoncello di Prosecco ^{1,2)} **125:-**

En kula limoncellosorbet med prosecco.

Går att få med alkoholfri prosecco.

Antonio's Tiramisu ^{1,3,4,5)} **140:-**

Savoiardikex doppade i espresso med mascarpone-cremè, Disaronno och riven mörk choklad.

Pasticcino di Meringa ^{1,4,5)} **140:-**

Marängbakelse på kladdig chokladkaka med syrlig curd, limoncellosorbet och hallonsås.

Tartelette Ganache ^{1,3,4,5)} **135:-**

Fyllt tartelette med kolasås och chokladganache. Toppas med flingsalt, halloncrisp och lokalproducerad vaniljglass.

Crème brûlée con Cardamomo ^{1,4,5)} ... **135:-**

Dubbelbränd crème brûlée med kardemumma. Serveras med äppelkompott smaksatt med vanilj och Calvados.

Pizza Amore ^{1,3,4,5)} **180:-**

Nutellapizza med färska bär och mascarponecremè.

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)} **80:-**

Tomatsås, fior di latte (mozzarella), basilika.

Pizza Prosciutto Cotto ^{4,5)} **90:-**

Tomatsås, fior di latte (mozzarella) och kokt skinka.

Ragu Linguine ^{4,5)} **80:-**

Mustig högrevsragu med linguine.

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!

Tiramisu

- KÄRLEKENS DESSERT,
EN KONDITORS DRÖM
ELLER KUNGLIGHETERNAS
FAVORIT.

Historierna om hur Tiramisun 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.

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

ANTONIOS

sapere d'autunno

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

Ultraclassiker med gin, röd vermouth och Campari.

ALKOHOLFRI SPRITZ

Med Sanbitter och alkoholfria bubblor.

ALKOHOLFRITT MOUSSERANDE VIN

en
läskande
start

SNACKS

APERITIVO

något litet till fördrifken

**ÖRT- OCH VITLÖKSMARINERADE
OLIVER** ^{1,2)} **40:-**

**SALTROSTADE
MARCONAMANDLAR** ^{1,2,3)} ... **50:-**

**VITLÖKSBROD MED
AIOLI** ^{1,4)} **80:-**

ANTONIOS

BUON APPETITO

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.

wifi

Antonios_Hospitality Lösen: Grappa2020

★ MENÙ AUTUNNALE ★

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 guldet" kommer från de kristallklara sjöarna i Lombardiet.

OCH "THE PERFECT MATCH" ENLIGT TRADITION

Belvedere Vodka, 4 cl. 100:-

En av världens mest respekterade premiumvodka gjord på 100% polsk råg och vatten från Belvederes.



Kicka igång
smaklökarna!

FORRÄTTER

ANTIPASTI

Formaggio con marmellata di mele ⁵⁾ .. 95:-

Två sorters ost som serveras med äppelmarmelad och fröknäcke.

Bruschetta ai Finferli ^{1,4,5)} 155:-

Rostat surdegsbröd, stracciatella, knaperstekta kantareller, brynt smör, parmesankrisp och rosépeppar.

Scampi all'aglio ⁴⁾.... 165:-

Stekta jätteräkor, glacerade med chimichurri. Serveras med stekt bröd och rökt chipotlemajonnäs.

Tartara di Manzo ^{3,4,5)} 165:-

Fint skuren rå oxfilé med schalottenlök och citron. Serveras med rökt chipotlemajonnäs parmesan, grönkålschips och Marconamandel. (Större råbiff som varmrätt med krispiga pommes frites: 255:-)

Störcaviar från Italien 320:-

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, gorgonzola-kräm, rostad svartpepparmajonnäs och äppelmarmelad.

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

En smakupplevelse fylld med noggrant utvalda delikatesser direkt från Italiens bästa producenter.

PRIMI PIATTI

PASTA

All pasta utom Ravioli går att få glutenfri.

Pomodoro ^{1,4,5)} 140:-

med San Marzano Tomater, vitlök, basilika och parmesan.

Lägg till en hel burrata. 190:-

Rigatoni con scampi ^{4,5)} 195:-

Jätteräkor, vitvinsås, spenat, örtolja och parmesan.

Cacio e Pepe ^{4,5)} 175:-

Linguine, rostad svartpeppar, smör, pecorino och parmesan.

Ragù di manzo con pappardelle ^{4,5)} .. 195:-

Höstig mustigt långkokt högrek som kokas i rött vin, enbär och lök. Serveras med färsk bandpasta och parmesan.

Agnolotti al Brasato ^{4,5)} 220:-

Fylld pasta med bräserat nötkött. Serveras med smörsås, salvia och parmesan.

Pasta Filetto di Manzo e Tartufo ^{4,5)} .. 245:-

Oxfiletpasta med tryffel- och svartpepparsås.

OSTLYX PÅ 40 KILO

Alla våra pastarätter får den perfekta finishen med parmesan lagrad i 24 månader. Och inte vilken parmesan som helst - vi har ett gigantiskt hjul på 40 kilo som vi river för hand. Det ger rätterna precis den där extra touchen som gör varje tugga värd att njuta av!

NAPOLETANA

PIZZA

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

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 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.

Pizza Capricciosa ^{4,5)} .. 160:-

Tomatsås, fior di latte, champinjoner, kronärtskocka, prosciutto cotto (kokt skinka) och oliver.

PIZZE BIANCHE

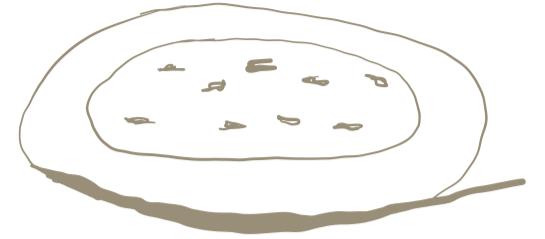
- Vita pizzor utan tomatås

Pizza Skagen ^{4,5)} ... 190:-

Fior di latte, crème fraiche, handskalade räkor, rödlök, dill, majonnäs, Västerbottensost och parmesan.

Pizza Barbabietola ^{1,3,4,5)} ... 175:-

Rödbetskräm, fior di latte, getost, ruccola, valnötter, basilika. Toppas med honung, svartpeppar och flingsalt.



Pizza Mix de la Casa (husets pizza) ^{4,5)} 175:-

Tomatsås, fior di latte, spianata calabra (chilisalami), prosciutto cotto (kokt skinka), champinjoner och semitorkade tomater.

Pizza Parma ^{4,5)} 175:-

Tomatsås, fior di latte (mozzarella) basilika & vitlökspesto, scamorza (rökt ost) parmaskinka, parmesan och färsk basilika.

Pizza Scampi ^{4,5)} 190:-

Tomatsås, fior di latte (mozzarella), stekta jätteräkor, ruccola, vitlök- och basilikaolja.

Pizza Bufala Classico ^{4,5)} 165:-

Tomatsås, buffelmozzarella, spianata calabra (chilisalami), färsk basilika.

Pizza Friarielli con salsiccia ^{4,5)} 170:-

Tomatsås, fior di latte, friarielli, rostad salsiccia, parmesan och basilika.

Pizza Finferli ^{1,4,5)} 185:-

Fior di latte, Västerbottensost, knaperstekta kantareller, stracciatella, svartpeppar och basilika.



IL NOSTRO

RISOTTO

Risotto al Parmigiano Reggiano ^{1,3,5)} 185:-

Parmesanrisotto med rostad mandel, ruccola och lagrad balsamico.

ACETO BALSAMICO TRENINO

- En balanserad smakresa från Trentinos bergssluttningar!

Lagrad på träfat för att ge den perfekta kombinationen av sött och syrligt. Ett must-have för den som vill förhöja varje tugga med en hint av italiensk tradition.

TILLBEHÖR

CONFORTI

Grillat bröd 40:-

Pommes frites 40:-

Mixad sallad 40:-

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

VARMRÄTTER

SECONDI

Cozze alla "Moules marinière" ⁵⁾ 240:-

Blåmusslor, vitlök, vitt vin, grädde, fänkål och persilja. Serveras med pommes frites och aioli.

Halibut di Piastra ^{4,5)} 395:-

Smörstekt hälleflundra med brynt smör, palsternackschips, kompot på rotfrukter och kantareller och Sandefjordssås. Serveras med citron- och gräslöksaranci.

Filetto di Manzo ⁵⁾ 395:-

Lågtempererad oxfilé med stekta rotfrukter och savoykål. Serveras med en smörad kalvsky, rostad svartpepparmajonnäs, grönkålschips och pommes frites med parmesan.