

TRATTORIAN

Isorellina

APERITIVO

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco & soda

GARIBALDI
Campari, orange juice, orange bitter

APERELLO
Aperol, limoncello, Lemon

NEGRONI
Campari, Antica Formula, Gin

HUGO
Elderflower liquer, prosecco, mint & soda
165

PICCOLO

FÖRE MATEN

OLIVER 98
Olives

MANDLAR 75
Almonds

PANE AL FORNO
2 ppl 120 / 4 ppl 195
Vedugnsbakat bröd, parmesan & vitlök
Flat bread with parmesan & garlic

PROSCIUTTO 98
Assiett med prosciutto di toscano
Small plate of prosciutto di toscano

CROCCHETTE DI SALUMI 85
Parmesankroetter med salami & chili
Parmesan croquettes with salami & chili

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER

AFFETTATI MISTI
150 p.p minimum 2 ppl
Vårt urval av handplockade italienska charkuterier
med parmesan, crostini & oliver
Our selection of italian cold cuts with parmesan,
crostini & olives

CAPRESE DI BURRATA 159
Burrata, tomat, pinjenötter, torkade oliver & basilika
Burrata, tomatoes, pine nuts, dried olives & basil

CARCIOFI FRITTI 149
Friterade och marinerade kronärtskockor citron &
parmesancreme
Fried marinated artichokes, lemon & parmesan creme

TARTARE DI ASPARAGI VERDI 159
Tartar på grön sparris, dragon-citronconfit,
shalottenlök & pangrattato
Green asparagus tartar, tarragon lemon confit,
shalotts & pangrattato

CALAMARI FRITTI 159
Kryddigfriterad bläckfisk, citron, kapis & mild vitlökscreme
Spice-fried squids, lemon, capers & mild garlic creme

MARINATA DI TONNO 160
Marinerad tonfisk, fuscella di napoli, blodgrapefrukt,
pistage & mynta
Marinated tuna, fuscella di napoli, red grapefruit
pistachios & mint

CARPACCIO 190
Oxcarpaccio, dragoncreme, saltade mandlar & Parmigiano
Reggiano lagrad i 24 mån
Beef carpaccio, taragon creme, salta almonds
& 24 month aged Parmigiano Reggiano

BRUSCHETTA DI FINERLI 175
Rostad focaccia, kantareller, citrontimjan ricotta, lardo alle
erbe
Roasted focaccia, chanterelles lemon and thyme rocotta, lardo
with herbs

GAMBAS ARROSTITI 210
Rostade rödräkor, citrontimjan, peperoncini vitlök,
tomat & focaccia
Roasted redshrimps, lemonthyme, peperoncini garlic,
tomato & focaccia

SECONDI PIATTI

VARMRÄTTER

CAVOLFIORE DI PRIMAVERA 265
Kryddrostad blomkål, vågrönt, smörbonor, valnötter
& ramslöksremolata
Spiceroasted cauliflower, spring greens, butterbeans,
walnuts & ramsom gremolata

POLLO AL LIMONE 268
Vedungsrostad gårdsskyckling, polenta, pecorino,
grilled majskolv & citron
Roasted farm chicken, Polenta, pecorino, grilled corn & lemon

MAIALE ALLA TOSCANA 345
Grillad fläskkotlett, svamp, paprika & senap, äppelchutney
Grilled pork chop, mushroom, paprika mustard, apple chutney

ALLA GRIGLIA

FRÅN GRILLEN

PORCHETTA 270
Rostad sida av gårdsgris, grillad persika, vispad honungs
ricotta & kalvsky
Roasted pork belly, grilled peach whipped honey ricotta & jus

TONNO 340
Tonfisk, pistagenötspesto, grillade melonskiva &
honungsvinägrett
Tuna, pistachio pesto, grilled melon & honey vinaigrette

GRIGLIATA MISTA 425/pp
Minimum för 2 pers
Trattorians mixed grill med korv, porchetta, kalventrecôte, rygg-
biff och 3 såser
rosmarinpotatis & bladsallad med parmesan
Trattorian's mixed grill with sausage, pork belly, veal, steak,
3 sauces,
rosemary potato & green leaf salad with parmesan

BRANZINO 370
Hel Guldbrax, mynta, peperoncini, citron & grillad broccolini
Whole grilled seabream, mint, peperoncini, lemon & grilled
broccolini

VITELLO ALLA TOSCANA 335
Kalventrecôte, krispig prosciutto, grillad lök, salvia
& marsalasky
Veal rib eye, crispy prosciutto, grilled onion, sage
& marsala jus

BISTECCA DI CONTROFILETTO 355
Ryggbiff, gröna bönor, krispig vitlök, rosmarinsmör
& kalvsky
Beef sirloin, green beans, crispy garlic, rosemary butter
& veal jus

SIDES

Rostad potatis med rosmarin & havssalt 45
Roasted potatoes with rosemary & sea salt

Grönsallad med citron & parmesan 45
Green salad with lemon & parmesan

*Är du allergisk? Informera oss i förväg!
Allergic? Please let us know in advance!*

LILLA MENYN

UN GIRETTO

Blandade förrätter, pasta & risotto
A taste of an italian dinner with a selection of
antipasti, pasta & risotto
Meny 495/pers Vinpaket 250/pers (2 glas vin)

STORA MENYN

UN ULTRA GIRO

Blandade förrätter, pasta, grillat kött & gelato
Eat like in Italy! Dinner with mixed starters, pasta,
grilled meat & gelato
Meny 685/pers Vinpaket 375/pers (3 glas vin)

Menyerna är en sharing middag och måste beställas
av hela bordet.

The menus are served in sharing style and have to
be chosen by the whole party.

PIZZA

MARGHERITA 180
Burrata, San Marzanotomat, Basilika, Olivolja
Burrata, San Marzano Tomato, Basil, Olive Oil

COTTO 190
Kokt Prosciutto, San Marzanotomat, Fior di Latte Mozarella, Svamp
Cooked Prosciutto, San Marzano Tomato, Fior di Latte Mozarella,
Mushrooms

CRUDO 220
Toskansk Prosciutto, Tryffel Crème Fraîche, Kronärtskockor, Rucola
Tuscan Prosciutto, Truffle Crème Fraîche, Artichokes, Augula

VEGETALE 180
San Marzanotomat, Spenat, Vitlök, Sparris, Veganost,
Oliver, Pinjenötter
San Marzano Tomato, Spinach, Garlic, Asparagus,
Vegan Cheese, Olives, Pine Nuts

CIPOLOTTA 210
Fior di Latte Mozarella, Guanciale, rödlök, pecorino, svart pepper
Fior di Latte Mozarella, Guanciale, red onion, pecorino, black
pepper

PIZZA GAMBERI 255
San Marzanotomat, Fior di Latte Mozarella, Räkor, Vitlök, chili och
Citron
San Marzano Tomato, Mozarella, Shrimp, Garlic, chilli and Lemon

SALUMI PICCANTE 210
San Marzanotomat, Fior di Latte Mozarella, Salami Piccante,
rödlök, honung
San Marzano Tomato, Fior di Latte Mozarella, Salami Picante, red
onion, honey

PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI AI GAMBERI 265
Rödräkor, vitlök, olivolja, persilja & peperoncini
Red shrimp, garlic, olive oil, parsley & peperoncini

FAGIOLINI ALLA VILDSVINSSALSICCIA 225
Vildsvinssalsicciaragu, tomat, peperoncini, fänkål & parmesan
Wildboar sausage ragu, tomato, peperoncini, fennel & parmesan

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 220
Rökt pancetta, grovmalen svartpeppar & parmesan
Smoked pancetta, black pepper & parmesan

PAPPARDELLE AL RAGÙ 265
Högrevsragu, rödvin, vitlök, parmesan, örter & fuscella di napoli
Chuckroll ragout, redwine, garlic, parmesan, herbs & fuscella di
napoli

MACCHERONI AL TARTUFO 245
Handskurna makaroner, tryffel, citron & parmesan
Hand cut maccheroni, truffle, lemon & parmesan

TAGLIATELLE VERDI AI FINFERLI 230
Kantareller, persilja, mascarpone, vitlök & rostad parmesan
Chanterelles, persley, mascarpone, garlic & parmesan

RAVIOLI FORMAGGIO DI CAPRA 225
Rökt getostravioli, brynt smör, honung & mandel
Smoked goat cheese, browned butter, honey & almond

RISOTTO AI CARCIOFI 230
Parmigiano Reggiano 24 mån, frasig kronärtskockor, vispat
pepparsmör & hasselnötter
Aged Parmigiano Reggiano 24 m, fried artichokes,
whipped pepperbutter & hazelnuts

DID YOU KNOW WE IMPORT
FRESH PRODUCE FROM ITALY
EVERY WEEK?

WHY NOT TAKE HOME OUR
FRESH BLACK TRUFFLE
5.500 KR PER KILO

WE ARE A CASH FREE ESTABLISHMENT
ARE YOU ALLERGIC? PLEASE MENTION YOUR ALLERGIES
TO A MEMBER OF OUR TEAM!

TRATTORIAN

Jorellina

SPUMANTE

MOUSSERANDE

2020 MONVASIA
SPUMANTE METODO CLASSICO
Casalone - Piemonte 950:-

NV BELLA STORIA SPUMANTE BIO
Cielo e Terra - Veneto 145/675:-

CHAMPAGNE

NV MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT
Moët & Chandon - Champagne 198/998:-

NV RUINART R BRUT
Ruinart - Champagne 2.350:-

BIANCO

VITT VIN

FRIULI - LOMBARDIA

2022 PINOT GRIGIO
Viticoltori La Delizia - Friuli 160/720:-

SAUVIGNON BLANC
Viticoltori La Delizia - Friuli 165/745:-

RIESLING
Pratello - Lombradia 170/765:-

PIEMONTE - VENETO

2019 MUSELLA DRAGO BIANCO
Musella - Veneto 695:-

2019 NO NAME FRIULANO
Le Vigne di Zamò - Piemonte 1.050:-

2022 LANGHE ARNEIS
Cascina Rabaglio - Piemonte 595:-

TOSCANA - MARCHE

2021 LA SPINETTA TOSCANA VERMENTINO
La Spinetta - Toscana 765:-

2020 VILLA BIANCHI VERDICCHIO CLASSICO
Umani Ronchi - Marche 585:-

ABRUZZO - APULIEN

2021 VALLE REALE TREBBIANO D'ABRUZZO
Valle Reale - Abruzzo 795:-

SARDEGNA - SICILIA

2022 SAMAS
Agricola Punica - Sardegna 145/695:-

2021 ETNA BIANCO VILLA DEI BARONI
Carranco - Sicilia 1.025:-

ROSATO

ROSÉ

2022 LA SPINETTA IL ROSÉ DI CASANOVA
La Spinetta - Toscana 795:-

2022 UMANI RONCHI MONTIPAGANO ROSATO
Umani Ronchi - Marche 145/725:-

2022 CUVÉE MADAME3L
Provence 2900:-

ROSSO

RÖTT VIN

PIEMONTE - LOMBARDIA

BARBERASSO
Castello di Cigognola 140/625:-

DOLCETTO D'ALBA
Cascina Rabaglio 175/785:-

2018 GEMMA BARBARESCO
Cantina Gemma 215/965:-

NV IL VINO CHE NON C'È ROSSO
Poderi Cellario 895:-

LANGHE NEBBIOLO
Corsini 825:-

2020 BORGOGNO NO NAME
Giacomo Borgogno 1.450:-

2020 LA SPINETTA CA' DI PIAN
La Spinetta 895:-

2020 LA SPINETTA CA' DI PIAN - Magnum
La Spinetta 1.595:-

TRENTINO / VENETO

PINOT NERO
Stocco - Friuli 170/765:-

VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO
SUPERIORE
Pietro Zardini - Veneto 945:-

2019 PALAZZO DELLA TORRE
Allegrini - Veneto 895:-

TOSCANA

2021 MORELLINO DI SCANSANO "GHIACCIO FORTE"
Castello Romitorio 150/675:-

CHIANTI GOVERNO ALL'USO TOSCANO
Colle Adimari 150/675:-

NV FIASCO! VINO DA TAVOLA 1000ml
Monte Bernardi 725:-

2020 ANTICO FEUDO DELLA TRAPPOLA
Ricasoli 695:-

UMBRIA - MARCHE

2019 MONTEFALCO ROSSO
Arnaldo Caprai - Umbria 675:-

2020 UMANI RONCHI SAN LORENZO ROSSO CONERO
Umani Ronchi - Marche 595:-

ABRUZZO - KAMPANIEN

2018 CORE Montevetrano - Kampanien 895:-

SICILIA - SARDEGNA

2020 TARENI NERO D'AVOLA
Carlo Pellegrino - Sicilia 130/585:-

2020 MONTESSU
Agricola Punica - Sardegna 795:-

WE ARE A CASH FREE ESTABLISHMENT

PICCOLI LOTTI DI VINO

SMALL SELECTION OF FINE WINE

2020 BARBARESCO "SERABOELLA"
Barale Fratelli - Piemonte 1.485:-

2017 SPINETTA MONFERRATO ROSSO PIN
La Spinetta - Piemonte 1.525:-

2018 LA SPINETTA BARBARESCO
BORDINI
La Spinetta - Piemonte 1.895:-

2016 BORGOGNO BAROLO - LISTE
Giacomo Borgogno - Piemonte 2.035:-

2014 BORGOGNO BAROLO - RISERVA
Giacomo Borgogno - Piemonte 2.260:-

2018 GEMMA BAROLO
Cantina Gemma 1.175:-

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
Pietro Zardini - Veneto 1.195:-

2015 BRUNELLO DI MONTALCINO
Tenuta San Lorenzo - Toscana 1.895:-

Reservation för årgångsbyten.

BIRRA & CEDRO

FATÖL / DRAFT BEER

BIRRA PORETTI, Birrificio Angelo Poretti 96:-

CARLSBERG EXPORT, Carlsberg 89:-

FLASKA / BOTTLE

FEDORA BLONDE ALE 50cl, Il Mastio 135:-

BIRRA SUPERIOR PILS ITALIANA 50cl, Fabbrica
In Pedavena 120:-

FREERIDE WEST COAST IPA 33 cl, Ducato 115:-

WHITE RIOT 4,0% GRAPEFRUIT BLANCHE (33cl)
Ducato 95:-

CIDRE ORIGINAL (33cl) 79:-

BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFRIIT NON-ALCOHOLIC

LEMONAD CLASSICO 75:-

CARLSBERG NON-ALCOHOLIC BEER (33cl) 65:-
BROOKLIN SPECIAL EFFECT 0.4% 65:-

Pepsi / Pepsi Max / Zingo / 7UP (33cl) 40:-

SAN PELLEGRINO (50cl) 55:- (75cl) 80:-

NV BARRELS & DRUMS SPARKLING CHARDONNAY
Enjoy Wine & Spirits (Germany) 90 / 285:-

BARRELS AND DRUMS CHARDONNAY
Enjoy Wine & Spirits (Germany) 80 / 310:-

BARRELS AND DRUMS MERLOT
Enjoy Wine & Spirits (Germany) 80 / 310:-