

## APERITIVO

A GLASS OF BUBBLE  
135

**APEROL SPRITZ**  
Aperol, prosecco & soda

**APERELLO**  
Aperol, limoncello, Lemon

**NEGRONI**  
Campari, Antica Formula, Gin

**HUGO**  
Elderflower liqueur, 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** 165:-  
Burrata, confiterade tomater torkade oliver & basilika  
Burrata, confit tomatoes dried olives & basil

**CARCIOFI FRITTI** 155:-  
Krispiga marinerade kronärtskockor citron,  
svartpeppar- & parmesancreme Crispy marinated artichokes  
lemon, blackpepper- & parmesan creme

**TARTARE DI BARBABIETOLA** 155:-  
Tartar på rostade betor, hasselnötscreme schalottenlök  
& pangrattato  
Roasted beetroot tartar, hazelnut creme shalotts  
& pangrattato

**CALAMARI FRITTI** 160:-  
Kryddfriterad bläckfisk, citron krispig kapris  
& mild vitlökscreme  
Spice-fried squids, lemon crispy capers & mild garlic creme

**MARINATA DI TONNO** 165:-  
Marinerad tonfisk, fuscella di napoli blodgrapefrukt,  
pistage & mynta  
Marinated tuna, fuscella di napoli red grapefruit,  
pistachios & mint

**BRUSCHETTA DI FUNGHI** 165:-  
Rostad focaccia, höstsvampar citrontimjanricotta  
& lardo alle erbe  
Roasted focaccia, autumn mushrooms lemon thyme ricotta  
& lardo alle erbe

**CARPACCIO** 185:-  
Oxcarpaccio, jordärtskocka, salta hasselnötter  
& Parmigiano Reggiano lagrad i 24 mån  
Beef carpaccio, jerusalem artichokes, hazelnuts  
& 24 month aged Parmigiano Reggiano

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

# TRATTORIAN

*Isorellina*

## SECONDI PIATTI

VARMRÄTTER

**TOPINAMBUR** 240:-  
Rostade jordärtskockor, svartkål höstsvamp,  
äpple & tryffel  
Roasted jerusalem artichokes, tuscan kale autumn  
mushrooms, apples & truffle

**BRANZINO** 370:-  
Hel havsabborre, mynta, peperoncini, citron  
& grillad broccolini  
Whole sea bass, minth, peperoncini, lemon  
& grilled broccolini

**POLLO AI LIMONE** 270:-  
Rostad gårdsskyckling, honung, pecorino,  
grillad majs & citron  
Roasted farm chicken, honung, pecorino,  
grilled corn & lemon

**PORCHETTA** 270:-  
Vedungsrostad sida av gårdsgris, selleri, svartkål & sky  
Wood oven roasted pork belly, celeriac, tuscan kale & jus

**BRASATO DI BAROLO** 285:-  
Barolo brädderad oxkind, polentacreme, krispig lök,  
svamp & örter  
Barolo braised ox cheek, polenta creme, crispy onion,  
mushroom & herbes

## ALLA GRIGLIA

FRÅN GRILLEN

**TONNO** 340:-  
Grillad gulfenad tonfisk, vinägrett på grillade oliver & citrus  
grillade kronärtskockor, rostade tomater & rucola Yellow fin  
tuna, grilled olives- & citrus vinaigrette grilled artichokes,  
roasted tomatoes & arugula

**GRIGLIATA MISTA** 425:-/PP. MINIMUM FOR 2  
Trattorian's mixed grill med kött från grillen,  
2 såser rosmarinpotatis & bladsallad med parmesan  
Trattorian's mixed grill with meat from the grill, 2 sauces  
rosemary potato & green leaf salad with parmesan

**AGNELLO ALLE ERBE** 325:-  
Örtgrillad lammrostbiff, getost, leccine oliver  
& citrontimjan  
Grilled lamb roastbeef, goatcheese, leccine olives  
& lemon thyme

**VITELLO ALLA TOSCANA** 340:-  
Grillad kalventrecôte, krispig prosciutto di toscano salvia,  
ragu på kronärtskocka & marsala  
Grilled veal rib eye, crispy prosciutto di toscano, sage,  
artichoke- & marsala ragout

**BISTECCA DI CONTROFILETTO** 365:-  
Ryggbiff, sotade gröna bönor, krispig vitlök,  
citronsmör & kalvsky  
Beef sirloin, blackened beans, crispy garlic,  
lemon 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

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 peppar  
Fior di Latte Mozarella, Guanciale, red onion, pecorino,  
black pepper

**PIZZA GAMBERI** 255  
San Marzanotomat, Fior di Latte Mozarella, Räkor,  
Vitulök, chili & Citron  
San Marzano Tomato, Mozarella, Shrimp, Garlic,  
chilli & 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, pepperoncini,  
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

## DOLCE

**TORTA AL CIOCCOLATO** 125:-  
Valrhona chokladtårta, apelsinconfit & mascarpone  
Valrhona chocolate cake, orange confit & mascarpone

**FORMAGGIO** 125:-  
Pecorino Moliterno al Tartufo, 25-årig balsamvinäger  
Pecorino Moliterno al Tartufo, 25-year-old balsamic

**PERA ALLA VANIGLIA**  
Vaniljkokt päron, salt karamell mandelkaka  
& vaniljgelato  
Vanillapoached pear, salty caramell almondcake  
& vanilla gelato

**PANNACOTTA AL LOMPONI** 115:-  
Vispad hallonpannacotta pistagekrokant  
& rostad vit valhronachoklad  
Whipped raspberry pannacotta, pistachio croccante  
& roseto white valrhona chocolate

**SGROPPINOROSSO** 125:-  
Grapefruktsorbet, Aperol & prosecco  
Grapefruit sorbet, Aperol & prosecco

## SPUMANTE

MOUSSERANDE

2020 MONVASIA  
SPUMANTE METODO CLASSICO  
Casalone - Piemonte 950:-

NV BELLA STORIA SPUMANTE BIO  
Cielo e Terra - Veneto 130/575:-

NV PROSECCO DOC EXTRA DRY  
Terre di Nardin - 145/675

## CHAMPAGNE

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

NV RUINART R BRUT  
Ruinart - Champagne 2.350:-

## BIANCO

VITT VIN

### FRIULI - LOMBARDIA

2022 SAUVIGNON BLANC  
Viticoltori La Delizia - Friuli 165/745:-

2022 RIESLING  
Pratello - Lombradia 170/765:-

### PIEMONTE - VENETO

2023 PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE  
Dezzani - 160/720:-

2023 CHARDONNAY ITALIA  
Villa Gracchio - Veneto 135/605:-

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 130/585:-

### 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

2018 BARBERASSO  
Castello di Cigognola - Lombardia 140/625:-

2022 DOLCETTO D'ALBA  
Cascina Rabaglio - Piemonte 175/785:-

2019 FONTANAFREDDA COSTE RUBIN BARBARESCO  
Fontanafredda 195/875:-

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

2021 LANGHE NEBBIOLO "A Mont"  
Paolo Conterno 835:-

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

2022 ERSTE+NEUE PINOT NERO  
Erste+Neue - Trentino 170/765:-

2021 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:-

2021 SANGIÓ CHIANTI CLASSICO  
Monte Bernardi 160/725:-

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

2020 ANTICO FEUDO DELLA TRAPPOLA  
Ricasoli 745:-

### 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

2022 Milani NERO D'AVOLA  
Dezzani - Sicilia 130/585:-

2020 MONTESSU  
Agricola Punica - Sardegna 795:-

## 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:-