

APERITIVO

ETT GLAS BUBBEL 135

SANGRIA ITALIANA 135/495
Lambrusco, Apelsin, Frukt

APEROL SPRITZ 165
Aperol, prosecco & soda

APERELLO 165
Aperol, limoncello, Lemon

ELDERFLOWER NEGRONI 165
Campari, Antica Formula, St Germain

HUGO 165
Elderflower liqueur, prosecco, mint & soda

PICCOLO

FÖRE MATEN

OLIVER 98
Olives

MANDLAR 75
Almonds

PANE AL FORNO 2 ppl 95
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
Parmesankroketter 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 ASPARAGI 155:-
Färsk sparris-tartar med blodapelsin, marinerad schalot-tenlök & örtolja, mandel ricotta
Fresh asparagus tartar with blood orange, pickled shallots & herb oil, almond ricotta

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 & minth

BRUSCHETTA MED PARMESAN & KRONÄRTSKOCKSKRÄM 165:-
Bruschetta med parmesan & kronärtskockskräms
Grillad ciabatta med len kronärtskockskräms, parmesan & örter
Grilled ciabatta topped with smooth artichoke cream, aged parmesan & fresh herbs

CARPACCIO 185:-
Oxcarpaccio, tryffelkräm, pinjenötter, rucola & Parmigiano Reggiano lagrad i 24 mån
Beef carpaccio, truffle cream, pinenuts, rocket salad & 24 month aged Parmigiano Reggiano

Är du allergisk? Informera oss i förväg!

TRATTORIAN

Jorellina

SECONDI PIATTI

VARMRÄTTER

CARCIOFI AL FORNO 240:-
Helbakad kronärtskocka med tryffelsmör, smörbönor & frisk citronvinägrett
Whole baked Jerusalem artichoke with truffle butter, butter beans & zesty lemon dressing

BRANZINO IN CROSTA DI ERBE 370:-
Filé av havsborre i ört- och parmesanpanering, serverad med grillad fänkål, paprika & citronsmörsås
Herb and parmesan crusted seabass fillet served with grilled fennel, sweet red pepper & lemon butter sauce

PORCHETTA 270:-
Vedugnsrostad sida av gårdsgris med grillad broccolini, Vispad ricotta med honung, rostade hasselnötter vinägrett och husets sky
Wood oven roasted pork belly with whipped ricotta, grilled broccolini, whipped ricotta with honey, toasted hazelnuts vinaigrette and house-made jus

GUANCIA DI MANZO AL PEPE VERDE 285:-
Långsamt bräserad oxkind, serverad med en krämig grönpepparsås & parmesan polenta
Slow-braised ox cheek served with a creamy green peppercorn sauce, parmesan polenta.

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 ärens sharing middag och måste beställas av hela bordet.
The menus are served in sharing style and have to be chosen by the whole party.

ALLA GRIGLIA

FRÅN GRILLEN

TONNO 340:-
Halstrad gulfenad tonfisk med frisk salsa verde, solmogn piccadillytomater & pepprig rucola
Seared yellowfin tuna with vibrant salsa verde, sun-ripened piccadilly tomatoes & peppery 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

VITELLO ALLA TOSCANA 340:-
Grillad kalventrecôte, krispig prosciutto di Toscano salvia, ragu på grillad lök & marsala
Grilled veal rib eye, crispy prosciutto di Toscano, sage, grilled onion- & marsala ragout

BISTECCA DI CONTROFILETTO 365:-
Ryggbiff med grillad sparris, färsk tryffel, tryffelsmör, ugnrostade tomater & kalvsky
Beef sirloin with grilled asparagus, fresh truffle, truffle butter, roasted tomatoes & veal jus

SIDES

Grönkål sautérad med svamp & riven parmesan 65
Sautéed green kale with mushrooms & aged parmesan

Broccolini fräst med chili och vitlök 65
Sautéed broccolini with chili and garlic

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

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

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,
Cooked Prosciutto, San Marzano Tomato, Fior di Latte Mozarella

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

VEGETALE 180
San Marzanotomat, Spenat, Vitlök, Sparris, Paprika, Oliver, Pinjenötter
San Marzano Tomato, Spinach, Garlic, Asparagus, Red Pepper, Olives, Pine Nuts

MELE 210
Päron, Mozarella, Honung, Gorgonzola, Valnötter & färsk Mynta
Pear, Honey, Gorgonzola, Mozarella, Walnuts & fresh Mint

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

SALUMI PICCANTE 220
San Marzanotomat, Ndjua, Fior di Latte Mozarella, Salami Piccante, Prosciutto, Rödlök, Honung
San Marzano Tomato, Ndjua, Fior di Latte Mozarella, Salami Picante, Prosciutto, Red Onion, Honey



PASTA & RISOTTO

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

FAGIOLINI PICCANTI 220
Kort pasta i het arrabbiatasås med vitlök, chili & tomat
Short pasta in a fiery arrabbiata sauce with garlic, chili & tomato

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 CON 'NDUJA E BURRATA 230
En smakexplosion där krämig burrata balanserar den eldiga kalabriska salamin. Serveras med vitlök, tomat & färsk basilika
A bold and creamy explosion of flavour where spicy Calabrian sausage meets soft, fresh burrata. Finished with garlic, tomato & basil

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

RISOTTO VERDE DI PRIMAVERA 230
Krämig risotto med grön sparris, parmesan & smör.
Serveras med blancherade sparristoppar & en touch av citron.
Creamy risotto with green asparagus, parmesan & butter

WE ARE A CASH FREE ESTABLISHMENT

SPUMANTE

MOUSSERANDE

2020 MONVASIA
SPUMANTE METODO CLASSICO
Casalone - Piemonte 950:-

NV "Cielo" BIO
Cielo e Terra - Veneto 135/575:-

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 - Lombardia 175/795:-

2023 PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE
Viticoltori Friulani La Delizia - 160/720:-

PIEMONTE - VENETO

2019 MUSELLA DRAGO BIANCO
Musella - Veneto 745:-

2019 NO NAME FRIULANO
Le Vigne di Zamò - Piemonte 1.095:-

2022 LANGHE ARNEIS
Cascina Rabaglio - Piemonte 745:-

TOSCANA - MARCHE

2021 LA SPINETTA TOSCANA VERMENTINO
La Spinetta - Toscana 945:-

2020 VILLA BIANCHI VERDICCHIO CLASSICO
Umani Ronchi - Marche 135/615:-

ABRUZZO - APULIEN

NV TERRE DI MARIO CHARDONNAY/TREBBIANO
Terre di Mario - Abruzzo 130/585:-

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

SARDEGNA - SICILIA - CAMPANIA

2023 DUCATO SANNITA FALANGHINA
Ducato Sannita - Kampanien 145/695:-

2021 GRECO DI TUFO
Cantina di Prisco - Kampanien 985:-

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

ROSATO

ROSÉ

2022 LA SPINETTA IL ROSÉ DI CASANOVA
La Spinetta - Toscana 825:-

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

2022 CUVÉE MADAME3L
Provence 2900:-

ROSSO

RÖTT VIN

PIEMONTE - LOMBARDIA

2023 RAIMONDA BARBERA D'ALBA
Fontanafredda - Piemonte 140/625:-

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

2019 FONTANAFREDDA COSTE
RUBIN BARBARESCO
Fontanafredda 895:-

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

2023 LANGHE NEBBIOLO
Fontanafredda - Piemonte 165/745:-

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 / FRIULI

2022 STOCO PINOT NERO
Stocco - Friuli 170/765:-

2020 VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE
Sapor Temporis - Veneto 165/745:-

2019 PALAZZO DELLA TORRE
Allegrini - Veneto 895:-

TOSCANA

2020 CHIANTI CLASSICO
Villa Trasqua - Toscana 175/795

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

2020 ANTICO FEUDO DELLA TRAPPOLA
Ricasoli 745:-

UMBRIA - MARCHE

2019 MONTEFALCO ROSSO
Arnaldo Caprai - Umbria 845:-

2020 UMANI RONCHI SAN LORENZO ROSSO CONERO
Umani Ronchi - Marche 615:-

ABRUZZO - CAMPANIAN

NV TERRE DI MARIO
MONTEPULCIANO/SANGIOVESE
Terre di Mario - Abruzzo 130/585:-

2018 CORE Montevetrano - Kampanien 895:-

SICILIA - SARDEGNA

2021 NERO D'AVOLA
Alessandro di Camporeale - 155/695:-

2020 MONTESSU
Agricola Punica - Sardegna 795:-

PICCOLI LOTTI DI VINO

SMALL SELECTION OF FINE WINE

2021 VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO
SUPERIORE
Pietro Zardini - Veneto 1095:-

2020 BARBARESCO "SERABOELLA"
Barale Fratelli - Piemonte 1.585:-

2017 SPINETTA MONFERRATO ROSSO PIN
La Spinetta - Piemonte 1.625:-

2018 LA SPINETTA BARBARESCO
BORDINI
La Spinetta - Piemonte 1.995:-

2016 BORGOGNO BAROLO - LISTE
Giacomo Borgogno - Piemonte 2.135:-

2014 BORGOGNO BAROLO - RISERVA
Giacomo Borgogno - Piemonte 2.360:-

2018 GEMMA BAROLO
Cantina Gemma 1.275:-

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
Pietro Zardini - Veneto 1.395:-

2019 CORVINA/CABERNET "70/30"
Pietro Zardini - Veneto 1395:-

2016 BRUNELLO DI MONTALCINO
Tenuta San Lorenzo - Toscana 1.895:-

Reservation för årgångsbyten.

BIRRA & CEDRO

FATÖL / DRAFT BEER

BIRRA PORETTI 5.0%, Birrificio Angelo Poretti 96:-

CARLSBERG EXPORT 5.0%, Carlsberg 89:-

FLASKA / BOTTLE

FEDORA BLONDE ALE 6.5% 50cl, Il Mastio 135:-

BIRRA SUPERIOR PILS ITALIANA 5.2% 50cl, Fabbrica In
Pedavena 120:-

FREERIDE WEST COAST IPA 5.2% 33 cl, Ducato 115:-

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

SOMMERSBY PÄRON CIDER 4.5% (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) 45:-

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

NV BARRELS & DRUMS SPARKLING CHARDONNAY
Enjoy Wine & Spirits (Germany) 90 / 345:-

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

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