



## *Aperitif*

4cl 119/6cl 149 :-

### *Aperol Sprits*

Aperol, prosecco & soda

### *Dry Martini*

Gin, torr vermouth & oliv

### *Apple Martini*

Vodka, Sourz Apple & äppeljuice

### *Cosmopolitan*

Vodka, Cointreau, tranbärsjuice & lime

### *Whiskey Sour*

Bourbon, citronjuice & sockerlag

### *Mojito*

Rom, mynta, lime, sockerlag & soda

### *Chefens friska äpplen*

Vodka, Sourz Apple, citronjuice, sockerlag & 7up

### *Virgin Mojito*

49:-

### *Virgin Lemonad*

49:-



## Antipasto e Contorno

### Löjromstallrik

Svensk löjrom som serveras på klassiskt vis med rödlök, dill, citron, gräddfil & gyllene toast.

30g 195:-

50g 295:-

### Insalata Caprese

Serveras på säsongens bästa tomater tillsammans med buffelmozzarella & lök.

105:-

### Gamberetti e Aglio

Frästa vanningräkor med tomat, chili & vitlök.

149:-

### Carpaccio

Tunt skivad, sotad kalvrulle med parmesan, rucola, pinjenötter, tryffelmajonnäs & friterad lök.

165:-

### Antipasti di Cantina

Blandade italienska charkuterier med tillbehör. (Minst 2 pers.).

260:-

### Gerusalemme zuppa di carciofi

Jordärtskockssoppa toppad med knaprigt fläsk.

125:-

### Gamberi freschi con aioli

Färska räkor med aioli & gyllene toast.

175:-

### Insalata di lato

Grönsallad med vinegrette.

55:-



## Primo

### Linguine con Cozze

Pasta linguine med blåmusslor, gräddbas.

215:-

### Pasta della Casa

Pasta linguine med sauterade Vannameiräkor (tomatbaserad).

185:-

### Pasta con Pollo

Pasta penne med kyckling, grädde, broccoli & parmesan.

185:-

### Pasta Stravaganti

Pasta penne med oxfilé, gorgonzola, grädde & svamp.

250:-

### Pasta Arrabiata

Pasta penne med paprika, zucchini, aubergine & skogschampinjoner (tomatbaserad).

165:-

### Pasta Carbonara la Cantina

Pasta linguine med bacon kokt i grädde, öl & vitt vin.

175:-

Pasta i barnportion – 85:-

Alla våra pastarätter innehåller chili, vitlök & vitt vin



## Secondo

### Cozze e Patatine Frite

Blåmusslor tillagade med grädde & vitt vin serveras med aioli & country fries.

235:-

### Insalata con Chevre

Ljummen chevresallad på betor, fikon samt grillad melon.

215:-

### Cattura di halstrad

Halstrad fångst med potatispure, parmesan, stuvad grönkål, karamelliserad brysselkål & pickladlök

245:-

### Filetto di Maiale brasato

Örter & vin bräserad oxkind serveras med potatispuré, svamp & varmrökt fläsk

235:-

### Casseruola di Pesce

Tomatbaserad fisk- & skaldjursgryta med handskalade räkor & aioli.

245:-

### Gallinaccio Risotto

Svamprisotto toppad med parmesan & färskriven tryffel från Toscana.

235:-

### Oxfile Tornado

Svensk hängmöradoxfile med tryffelsky, bakade betor toppad med lagrad manchego ost serveras med potatisgratäng.

369:-

## Vi på Cantina Bar & Kök älskar äkta råvaror!

Därför arbetar vi så mycket som möjligt med svenska & ekologiska varor i vårt skafferi.

Fråga oss gärna om innehållet & eventuella allergener i maten!



## Dolce

### Choklad mousse

Choklad mousse med hallon & kanderade mandlar

95:-

### Cialda

Våffla med hemgjord bärsylt, chokladsås & mascarponegrädde

125:-

### Crema bruciata

Creme brûlée

105 kr

### Tartufi al Cioccolato

Cantinas chokladtryffel.

35:-

### Sbriciolare la torta di mele

Smuläpplepaj med vaniljsås

(glutenfri)

69:-

### Gelato a la Cantina

Hemgjord glass vanilj eller nougat

med bär av olika sorter, choklad- eller kolasås

55:- per kula

### Sorbetti

Dagens sorbet.

Hallon eller citron

55:- per kula



## Vedungs Pizzor

### VESUVIO

Tomatsås, mozzarella, skinka & oregano

Pris 108 kr

### HAWAII

Tomatsås, mozzarella, skinka & ananas

Pris 108 kr

### LA BUSSOLA

Tomatsås, mozzarella, skinka & räkor

Pris 108 kr

### CALZONE

Inbakad med tomatsås, mozzarella, skinka, olivolja & oregano

Pris 108 kr

### CAPRICCIOSA

Tomatsås, mozzarella, skinka och färska champinjoner

Pris 108 kr

### QUATTRO STAGIONI

Tomatsås, mozzarella, skinka, räkor, musslor, färska champinjoner, kronärtskocka, oliver & oregano

Pris 118 kr

### MEZZALUNA

Halva inbakad med mozzarella och skinka, andra halvan med prosciutto, rucicola, havssalt & olivolja

Pris 148 kr

### CON CARNE

Tomatsås, mozzarella, grillad färsk paprika, sparris, kantareller, marinerad oxfilé & bearnaisesås

Pris 148 kr

### SPINACI

Tomatsås, mozzarella, chorizo, salami, gorgonzola, purjolök & färsk spenat

Pris 148 kr

### COZZE

Tomatsås, mozzarella, marinerade tigerräkor, musslor, färskpressad vitlök, persilja & havssalt

Pris 148 kr



### SALSICCIA

Tomatsås, mozzarella, salsiccia, rödlök, crème fraiche, chili, ruccola & parmesan

Pris 148 kr

### CRUDO

Buffelmozzarella, prosciutto, passerade tomater, ruccola & parmesan

Pris 148 kr

### QUESTO ROM

Buffelmozzarella, bresaola, kantareller, körsbärstomater, färsk mynta & tryffelolja

Pris 148 kr

### ORTOLANA

Tomatsås, mozzarella, marinerad zucchini, aubergine, grillad paprika, färsk champinjoner, purjolök, ruccola, kalamata oliver

Pris 148 kr

### QUATTRO FORMAGGIO

Mozzarella, gorgonzola, chevré, fårost, kalamata oliver & ruccola

Pris 148 kr

### SUO JACK

Tomatsås, mozzarella, salami picante, färsk tomater, rödlök, spenat & parmesan

148 kr

### FILETTO DI MANZO

Tomatsås, mozzarella, marinerad oxfile, rödlök, färsk tomater & bearnaisesås

148 kr

### SUO CAVALLIO

Tomatsås, mozzarella, marinerade tigerräkor, oxfile, färsk champinjoner, saltorkade tomater & ruccola

Pris 148 kr

### DON TIMO

Tomatsås, mozzarella, prosciutto, pistagenötter, körsbärstomater & parmesan

Pris 148 kr

### CHEVRE CON FUCHI

Mozzarella, chevré, färsk fikon, rostade valnötter, rödbetor, körsbärstomater, ruccola & honung

Pris 148 kr

### PIZZA I BARNSTORLEK

Margherita, Calzone, Hawaii, Vesuvio, La Bussola & Capricossa

Pris 75 kr



## Kaffe

Kaffe, Te

25:-

Cappuccino

35:-

Caffe Latte

35:-

Espresso

Enkel 25:-

Dubbel 30:-

## Kaffedrinkar

Irish Coffe

(Whiskey, kaffe & grädde)

Bailys Coffe

(Baileys original, kaffe & grädde)

Kaffe Karlsson

(Baileys original, Cointreau, kaffe & grädde)

Italian Coffe

(Cognac, Amaretto, kaffe & grädde)

4cl 119:- / 6cl 149:-





### **Mousserande**

Zonin Prosecco, Italien

90/450:-

Mumm Gordon Rouge Brut Champagne, Frankrike

1150:-

### **Vita Viner**

Zonin Insolia Chardonnay, 2015 Italien

80/295:-

Rocca di Montemassi Calasole Vermentino, 2015 Italien

105/360:-

Tenuta Ca' Bolani Aquillis Sauvignon Blanc, 2015 Italien

120/420:-

Pinot Grio Superiore Tenuta Ca' Bolani, 2015 Italien

130/450:-

### **Rosé Vin**

Borgo San Leo Claretto, 2016 Italien

80/295:-

Domaine Houchart Côte des Provence, 2015 Frankrike

320:-

### **Röda viner**

Zonin Nero d'Avola Merlot, 2015 Italien 80/295:-

Rocca di Montemassi Le Focai Sangiovese, 2014 Italien

105/360:-

Sasseo Primitivo, 2014 Italien

120/420

Barbera d'Asti Castello del Poggi, 2014 Italien

120/420:-

Nero d'Avola Feudo Princip di Butera, 2014 Italien

130/450:-

Zonin Ripasso Superiore Valpolicella, 2014 Italien

135/480:-

Rosso Riserva Doc Colli Euganei, 2012 Italien

140/485:-



## Öl Fat

Carlsberg Export	64:-
Brooklyn Lager	69:-

## Öl Flaska

Carlsberg hof 4.2%	55:-
J.A.C.K IPA Nya Carnegie Bryggeriet 4.5%	59:-
Staropramen 5.0%	56:-
Eriksberg 5.3%	59:-
Angelo Poretti Premium Lager 5.5%	55:-

## Lokalt Bryggeri

Nyckelbydal DUETT 5.6%	79:-
Nyckelbydal TREUDD (Saison,ljus) 7.0%	79:-
Nyckelbydal BRONSGUDEN (Ambre/Rosse mörk) 6,5%	79:-
Nyckelbydal BÄRNSTEN (Disigt Ale/Folköl) 2.8%	56:-
Nyckelbydal BÄRNSTEN (Disigt Ale, Lättöl) 1,8%	56:-

## Cider

Somersby Päron söt 4,5%	59:-
Somersby Äpple mellan torr 4,5%	59:-

## Alkoholfritt

Pepsi, Zingo, 7up, Pepsi Max	25:-
Ramlösa	25:-
S.Pellegrino 500ml	59:-
Carlsberg Non Alcoholic	49:-
Apple Cart Dry Cider	49:-
Somersby Päron söt	49:-
Apelsin, Äppel, Tranbärs juice	25:-



### Cognac (per cl)

Grönsteds VS	26:-
Hennessy	32:-

### Whisky (per cl)

Jameson	24:-
Grant's	24:-
Red lable	24:-
Jack Daniel's	28:-
Laphroaigh, 10y	34:-
Talisker, 10y	34:-
Macallan, 12y	34:-
Lagavulin, 16y	44:-

### Likör (per cl)

Baileys	24:-
Kahlúa	24:-
43 Licor	24:-
Galliano	24:-
Dossarono Ameretto	24:-
Cointreau	24:-
Sambuca	24:-
Strega	24:-
Limoncello	24:-
Campari	24:-

### Gin (per cl)

Gordon's	24:-
Bombay Sapphire	27:-

### Vodka (per cl)

Smirnoff Vodka	24:-
Absolut Vodka	27:-

### Rom (per cl)

Bacardi Carta Blanca	24:-
Plantation Barbados, 20y	44:-
Captain Morgan Spiced Gold	24:-

### Övrigt (per cl)

Tequila Sierra Silver	24:-
Jägermeister	24:-
Sourz apple	24:-
Martini Extra Dry	24:-
Martini Rosso	24:-
Martini Bianco	24:-
Aperol	24:-
Pernod	24:-
Fernet Branca	24:-
Calvados	28:-

