

TRATTORIA BASTA



À LA CARTE MENU

COCKTAILS

Utmärkt att avnjutas i kombination med piccolo

APERITIVO & SPRITZ



PROSECCO PASSION 132

Passionsfrukt, ananas, prosecco



NEGRONI 169

Basta gin, Campari, Gancia vermouth



BELLINI 132

Persikalikör, prosecco



BASTA SPRITZ 169

Limoncello, Fläder, prosecco, hemmagjord mynta- & äppelsyrup



APEROL SPRITZ 169

Aperol, prosecco

GIN & TONIC

MONKEY 47 179

Enbär, citronskal

HENDRICKS 179

Gurka, svartpeppar

DIN LOKALA GIN 174

Bartenderns val

BASTA HANTVERKSSIGN 169

Inspirerad av Amalfi kusten, citronskal



HOUSE SIGNATURES



DIRTY PASSION 179

Rom, butterscotch, passoa, tropisk frukt



THE ALCHEMIST 175

Spiced rum, frangelico, oleo saccharum, hemmagjord kaffemix, buttermilk punch



MANGORITA 169

Vodka, ingefära, mangoshrub, citrus, chili



CHERRY BLOSSOM 164

Gin, Cointreau, spabehandlad körsbär, viol, citronjuice



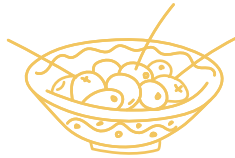
SICILIANA 149

Granatäpple cordial, Aperol, Limoncello, low-ABV

Fråga personalen om drinkarnas innehåll så hjälper vi dig.

ANTIPASTI

Smårätter att dela sinsemellan med inspiration från Italiens streetfood kultur.



PICCOLO

OLIVER 55

MARCONAMANDLAR 50

FOCACCIA 30

PARMIGIANO REGGIANO 65

PROSCIUTTO DI PARMA 80

SALUMI & FORMAGGIO

ANTIPASTI ALL'ITALIANA 320 / 2 pers

En kombination av olika ostar, charkuterier & tillbehör (G/L)

Prosciutto di Parma, Salame Spianata Piccante, Salame al Tartufo, Parmigiano Reggiano, Ubriaco di Prosecco, Gorgonzola Piccante & massvis med tillbehör



BURRATA CAPONATA 169 

Burrata med siciliansk caponata på aubergine, tomat, selleri & kapris, toppad med pinjenötter (L/N)

CRUDO

TUNA TARTARE 185

En uppfriskande kombination av tonfiskbitar, fänkål, rädisa, kapris, rucola, olivkaramellpuré, pistage & krämig calamansidressing (Ä/N)



TRUFFLE CARPACCIO 185

Tunt skivad oxfile serveras med cognacaddressing, parmesan, pinjenötter, friterade kapris & rucola

BRUSCHETTA & FRITTI

FUNGY BRUSCHETTA 159 

Rostat bröd med vitlöckstekta svampar, stracciatella, timjanpesto, parmesan & hasselnötter (G/L/N)

**Går att få vegansk utan burratakräm & parmesan*

MACARONCINI 159 

4 stycken friterade, krämiga makaronibollar fyllda med smakrika ostar och en nypa chili. Serveras med spicy salsa rossa (G/L/Ä)



CRISPY ARTICHOKE 2.0 159 

Krispiga kronärtskockor, mynta-citrondip, olivkaramellpuré & citronklyfta

PIZZA NAPOLETANA

Vi längjaser degen med speciell teknik för att den ska vara lätt som en fjäder i magen & klar som kristall i smaklökarna.

NAPOLETANA 255

San Marzano tomatås, mozzarella, Prosciutto di Parma, rucola, Parmigiano Reggiano, pinjenötter & balsamico (G/L/N)

SPICY NDUJA 245

San Marzano tomatås, rökt mozzarella, nduja, rödlök, Salame Piccante, burratakräm (G/L)

MARGHERITA CLASSICO 189

San Marzano tomatås, Fior di Latte ost, basilika & olivolja (G/L)

**Lägg till handgjord burrata +45*

MAMA'S GARDEN 229

San Marzano tomatås, paprika, aubergine, portabello, chili, zucchini, rödlök, rucola & pinjenötter (G/N).

Lägg till extra Fior di Latte ost +20 

SALAME DIAVOLO 239

San Marzano tomatås, mozzarella, chilikryddad salami, färsk chili & mascarpone (G/L)

Vinrekommendation - Pinot Nero

JACKIE CHICKEN 235

San Marzano tomatås, mozzarella, kycklingfilé, rödlök, chili, rucola & aioli (G/L/Ä).

Byt ut kyckling mot vegan chicken bites 

FORMAGGIO CAPRA 209

San Marzano tomatås, pecorino, getost, päron, honung & valnötter (G/L/N)

PIZZA BIANCO

NUMERO UNO 245

Marinerad oxfilé, karljohansvampsås, rökt mozzarella, portabellosvamp, rödlök, Parmigiano Reggiano, rucola, aioli (G/L/Ä)

GAMBERI LIMONE 245

Krämig citronsås, färsk chili, mozzarella, gamberi, rucola, Parmigiano Reggiano & chiliflakes (G/L)

BIANCO CAPRA 235

Getostås, pecorino, chilikryddad salami, honung, pinjenötter & rucola (G/L/N)

TRUFFLE JAMMIN' 235

Vegansk krämig sås, ostronskivling, portabello, mozzarella, gräslökskräm, hasselnötter & tryffelolja.

Förstaplatsen för Skandinavians bästa veganska pizza 2024 (G/N)

Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

Alla pizzor (30kr) & pastarätter (15kr) går att få glutenfria men alla rätter innehåller spår av gluten. Vi har nötkött & vegansk salami som alternativ.



Vegetarian



Vegan

(Allergier: G: Gluten / L: Laktos / Ä: Ägg / N: Nötter)

PASTA FRESCA

Tillverkas dagligen i Laboratorio Pasta med inspiration från spaghetteria butikerna i Bologna.

PARADISO POLLO 235

Krämig citronsås slungas med kycklingfilé, spenat, pinjenötter & chili flakes (G/N)

CARBONARA ALLA BASTA 235

Krämig carbonarasås med stekt pancetta, äggula & svartpeppar (G/Ä)

POLPETTE DI VITELLO 229

Nonna's kalvköttbullar med långkokt San Marzano tomatås & burratakräm (G/L/Ä)

BIG BOY MANZO 265

Krämig oxfilépasta med svamp, färska örter, spenat, Parmigiano Reggiano & chiliflakes (G)

PASTA TARTUFO 245



Vår stående klassiker med krämig tryffelsås blandat med tryffeltapenade & marconamandlar (G/N).

Lägg till extra Stracciatella ost +25

Vinrekommendation - Barbera d'Alba



BLOODY NDUJA 235

Nduja är en stark & bredbar salami som slungas med citronspsad tomatås & serveras med burrata (G/L)

VEGAN BOLOGNESE 215



Långkokt klassisk italiensk bolognese med vegofärs & färska kryddor, toppas med bechamelsås (G)

ALLORA MARE 245



Skaldjurssås med San Marzano tomater, citron, gamberi, blåmusslor, chili, vitlök & Parmigiano Reggiano (G)

RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI 239

Krämig risotto med svampmix, timjan & karljohansvamp tapenade. Toppas med riven Parmigiano Reggiano & vit tryffelolja

INSALATA

INSALATA TONNO ISOLA 225

Halstrad tonfisk med mixade salladsblad, fänkål, granatäpple, äpple, rödbetor, morötter, pumpakärnor, mynta, citrusvinägrett & basilikaaioli. Serveras med focaccia (G/Ä)

INSALATA CHEVRE CHIC 215

Rödbetssallad med friterade getostbollar, jordgubbsbalsamicodressing, rucola, endive, gröna äpplen, apelsiner, granatäpple & valnötter. Serveras med focaccia (G/L/N/Ä)

INSALATA FLYING CHICKEN 215

Grönkål, salladslök, radicchio, fänkål, päron, rädisa, marconamandlar, krämig senap- & honungsdressing, Parmigiano Reggiano & grillad kyckling. Serveras med focaccia (G/N)

Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

Alla pizzor (30kr) & pastarätter (15kr) går att få glutenfria men alla rätter innehåller spår av gluten. Vi har nötkött & vegansk salami som alternativ.



Vegetarian



Vegan

(Allergier: G: Gluten / L: Laktos / Ä: Ägg / N: Nötter)

VINO

För hela vinlistan, vänligen se dryckesmenyn
Vi reserverar oss för eventuella ändringar i årgångar

SPUMANTE



2023 Serenissima Millesimato Veneto DOC

Friskt & krispigt med fruktiga toner av persika

119

575

2021 Tamellini Metodo Classico Veneto VSQ

Elegant, frisk smak med toner av citrus & inslag av mineral

155

795

BIANCO

2023 Sauvignon Blanc, Gaierhof Trentino DOC

Friska & exotiska inslag av citrus, körsbär & fläderblom

155

495

750

2024 Pinot Grigio, Kellerei Bozen Alto Adige DOC

Len & balanserad med en frisk smak av päron, äpplen & honung

135

440

645

2023 Vernaccia, San Gimignano Toscana DOCG

Friskt & fruktigt med inslag av vanilj, päron & mineraler

125

375

585

2024 Gavi di Gavi, Scrimaglio Piemonte DOCG

Fräsch & mineralig med toner av grapefrukt & mandlar

145

470

695

2023 Cortese, San Silvestro Piemonte DOC

Lätt & krispig med toner av persika & citron

115

350

545

2023 Roero Arneis, Enrico Serafino Piemonte DOCG

Fräscht & mineraliskt med aromer av äpple, melon & kamomill

175

550

795

ROSATO

2024 Alghero, Sella & Mosca Sardegna DOC

Fräscht med smak av rosor, hallon & citrus

115

360

550

ROSSO

2023 Chianti, Tenuta San Vito Toscana DOCG

Elegant & smakrikt med mörka bär & viol

155

495

750

2022 Valpolicella Ripasso, Folonari Veneto DOC

Komplex, runt & kryddigt med toner av körsbär

135

440

645

2023 Primitivo, Terra Avere Puglia IGT

Livligt med fruktiga toner av mogna körsbär & plommon

125

375

585

2023 Maddalena Cabernet, Dissegna Veneto DOC

Fräscht med karaktär av röd frukt & florala inslag

115

350

545

2023 Pinot Nero, Gaierhof Alto Adige DOC

Len & elegant med toner av jordgubb, hallon & örter

145

470

695

2022 Barbera d'Alba Superiore, Enrico Serafino Piemonte DOC

Elegant & smakrikt med mörka bär, vanilj & kakao

175

550

795

BIRRA

DRAUGHT 33CL

PORETTI 86

5,0% - Ljus lager, Italien

BROOKLYN LAGER 89

5,2% - Mellanmörk lager, USA

100W 96

6,8% - IPA, Sverige

CRAFT 50CL

LA GRADISCA 127

5,2% - Lager, Italien

LA MIDONA 127

6,5% - Golden Ale, Italien

LA VOLTINA 127

6,5% - Red Ale, Italien

CIDER 33CL

SOMERSBY SECCO 4,5% 86

SOMERSBY SPARKLING ROSE 4,5% 86

GLUTEN FREE 33CL

PERONI 86

5,0% - Ljus lager, Italien

ALCOHOL FREE

VIRGIN COCKTAILS

VIRGIN DIRTY PASSION 99

Passionsfrukt & ananas

VIRGIN PROSECCO PASSION 89

Prosecco 0,0%, passionsfrukt

BABY MANGO 99

Mangoshrub, citronjuice, Ginger Beer

HOMEMADE LEMONADE

MED MYNTA 84

MED KÖRSBÄR 87

JUICE

BRÄMHULTS ÄPPLE 55

BRÄMHULTS APELSIN 55



BEER & WINE

BIRRA MORETTI 69

0,0%, Ljus lager

PROSECCO ODDBIRD 78

0,0%, Veneto

SODAS

EKOLOGISK ITALIENSK LÄSK 65

Blodapelsin / Granatäpple / Cola

EKOLOGISK SVENSK LÄSK 65

Fläder / Hallon

COLA / COLA 0 / FANTA / SPRITE 49

MINERAL VATTEN 49



FOLLOW OUR JOURNEY OF FLAVOURS

Skanna QR-koden för att kolla in bilder på våra rätter & drinkar

