

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 HANTVERKSIGN 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



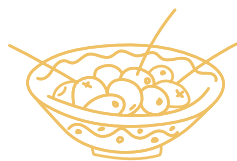
SICILIANA 149

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

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

CRUDO

TUNA TARTARE 185

En uppfriskande kombination av tonfiskbitar, fänkål, rädisa, kapris, ruccola, olivkaramellpuré, pistage & krämig calamansidressing



TRUFFLE CARPACCIO 185

Tunt skivad oxfilé serveras med cognacddressing, parmesan, pinjenötter, friterade kapris & ruccola

BRUSCHETTA & FRITTI

FUNGY BRUSCHETTA 159 

Rostat bröd med vitlökstekta svampar, stracciatella, timjanpesto, parmesan & hasselnötter

**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



CRISPY ARTICHOKE 2.0 159 

Krispiga kronärtskockor, mynta-citroncip, 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 tomatssås, mozzarella, Prosciutto di Parma, rucola, Parmigiano Reggiano, pinjenötter & balsamico

SPICY NDUJA 245

San Marzano tomatssås, rökt mozzarella, nduja, rödlök, Salame Piccante, burratakräm

MARGHERITA CLASSICO 189

San Marzano tomatssås, Fior di Latte ost, basilika & olivolja

**Lägg till handgjord burrata +45*

MAMA'S GARDEN 229

San Marzano tomatssås, paprika, aubergine, portabello, chili, zucchini, rödlök, rucola & pinjenötter

Lägg till extra Fior di Latte ost +20 

SALAME DIAVOLO 239

San Marzano tomatssås, mozzarella, chilikryddad salami, färsk chili & mascarpone

Vinrekommendation - Pinot Nero

JACKIE CHICKEN 235

San Marzano tomatssås, mozzarella, kycklingfilé, rödlök, chili, rucola & aioli

Byt ut kyckling mot vegan chicken bites 

FORMAGGIO CAPRA 209

San Marzano tomatssås, pecorino, getost, päron, honung & valnötter

PIZZA BIANCO

NUMERO UNO 245

Marinerad oxfilé, karljohansvampsås, rökt mozzarella, portabellosvamp, rödlök, Parmigiano Reggiano, rucola, aioli

GAMBERI LIMONE 245

Krämig citronsås, färsk chili, mozzarella, gamberi, rucola, Parmigiano Reggiano & chiliflakes

BIANCO CAPRA 235

Getostsås, pecorino, chilikryddad salami, honung, pinjenötter & rucola

TRUFFLE JAMMIN' 235

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

Förstaplatsen för Skandinavians bästa veganska pizza 2024

Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

Det går att få glutenfri pizzadeg (30kr) & pasta (15kr) men alla rätter innehåller gluten. Vi har nötkött & vegansk salami som alternativ.

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

CARBONARA ALLA BASTA 235

Krämig carbonarasås med stekt pancetta, äggula & svartpeppar

POLPETTE DI VITELLO 229

Nonna's kalvköttbullar med långkokt San Marzano tomatås & burratakräm

BIG BOY MANZO 265

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

PASTA TARTUFO 245

Vår stående klassiker med krämig tryffelsås blandat med tryffeltapenade & marconamandlar

Lägg till extra Stracciatella ost +25

Vinrekommendation - Barbera d'Alba



BLOODY NDUJA 235

Nduja är en stark & bredbar salami som slungas med citronsopsad tomatås & serveras med burrata

VEGAN BOLOGNESE 215

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

ALLORA MARE 245

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

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

INSALATA CHEVRE CHIC 215

Rödbetssallad med friterade getostbollar, jordgubbsbalsamicodressing, ruccola, endive, gröna äpplen, apelsiner, granatäpple & valnötter. Serveras med focaccia

INSALATA FLYING CHICKEN 215

Grönkål, salladslök, radicchio, fänkål, päron, rädisa, marconamandlar, krämig senap- & honungs dressing, Parmigiano Reggiano & grillad kyckling. Serveras med focaccia

Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

Det går att få glutenfri pizzadeg (30kr) & pasta (15kr) men alla rätter innehåller gluten. Vi har nötkött & vegansk salami som alternativ.

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, Folanari 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, Disegna 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 VOLPINA 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

