

TRATTORIA BASTA



À LA CARTE MENU

COCKTAILS

Utmärkt att avnjutas i kombination med piccolo

APERITIVO & SPRITZ



PROSECCO PASSION 119

Passionsfrukt, ananas, prosecco



NEGRONI 154

Basta gin, Campari, Gancia vermouth



BELLINI 119

Persikalikör, prosecco



BASTA SPRITZ 154

Limoncello, Fläder, prosecco, hemmagjord mynta- & äppelsyrup



APEROL SPRITZ 154

Aperol, prosecco

GIN & TONIC

MONKEY 47 174

Enbär, citronskal

HENDRICKS 174

Gurka, svartpeppar

DIN LOKALA GIN 169

Bartenderns val

BASTA HANTVERKSIGN 164

Inspirerad av Amalfi kusten, citronskal



HOUSE SIGNATURES



DIRTY PASSION 159

Rom, butterscotch, passoa, tropisk frukt



THE ALCHEMIST 159

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



MANGORITA 154

Vodka, ingefära, mangoshrub, citrus, chili



CHERRY BLOSSOM 149

Gin, Cointreau, spabehandlad körsbär, viol, citronjuice



SICILIANA 144

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 50

MARCONAMANDLAR 50

FOCACCIA 30

PARMIGIANO REGGIANO 60

PROSCIUTTO 65

SALUMI & FORMAGGIO

ANTIPASTI ALL'ITALIANA 269 / 2 pers

En kombination av olika ostar, charkuterier & tillbehör

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



BURRATA CAPONATA 159 

Burrata med siciliansk caponata på aubergine, tomat, selleri & kapis, toppad med pinjenötter

CRUDO

TUNA TARTARE 175

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



TRUFFLE CARPACCIO 175

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

BRUSCHETTA & FRITTI

FUNGY BRUSCHETTA 149 

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

**Går att få vegansk utan burratakräm & parmesan*

MACARONCINI 155 

4 stycken friterade, krämiga makaronibollar fyllda med smakrika ostar och en nypa chili. Serveras med spicy salsa rossa



CRISPY ARTICHOKE 2.0 149 

Krispiga kronärtskockor, mynta-citronddip, 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 214

San Marzano tomatås, mozzarella, Prosciutto, rucola, Parmigiano Reggiano, pinjenötter & balsamico

SPICY NDUJA 214

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

MARGHERITA CLASSICO 175

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

**Lägg till handgjord burrata +45*

MAMA'S GARDEN 199

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

Lägg till extra Fior di Latte ost +20 

SALAME DIAVOLO 209

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

Vinrekommendation - Pinot Nero

JACKIE CHICKEN 209

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

Byt ut kyckling mot vegan chicken bites 

FORMAGGIO CAPRA 189

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

PIZZA BIANCO

NUMERO UNO 229

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

GAMBERI LIMONE 215

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

BIANCO CAPRA 209

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

TRUFFLE JAMMIN' 225

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 219

Krämig citronsås slungas med kycklingfilé, spenat, pinjenötter & chili flakes

CARBONARA ALLA BASTA 189

Krämig carbonarasås med stekt pancetta, äggula & svartpeppar

POLPETTE DI VITELLO 205

Nonna's kalvköttbullar med långkokt San Marzano tomatås & burratakräm

BIG BOY MANZO 245

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

PASTA TARTUFO 225

Vår stående klassiker med krämig tryffelsås blandat med tryffeltapenade & marconamandlar

Lägg till extra Stracciatella ost +25

Vinrekommendation - Barbera d'Alba



BLOODY NDUJA 215

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

VEGAN BOLOGNESE 199

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

ALLORA MARE 219

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

RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI 225

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

INSALATA

INSALATA TONNO ISOLA 214

Halstrad tonfisk med mixade salladsblad, fänkål, granatäpple, äpple, rödbetor, morötter, pumpakärnor, mynta, citrusvinägrett & basilikaaioli. Serveras med focaccia

INSALATA CHEVRE CHIC 205

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

INSALATA FLYING CHICKEN 199

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

Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

.Det går att få glutenfri pizzadeig (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

110

545

2021 Tamellini Metodo Classico Veneto VSQ
Elegant, frisk smak med toner av citrus & inslag av mineral

145

745

BIANCO

2023 Sauvignon Blanc, Gaierhof Trentino DOC
Friska & exotiska inslag av citrus, körsbär & fläderblom

150

490

725

2024 Pinot Grigio, Kellerei Bozen Alto Adige DOC
Len & balanserad med en frisk smak av päron, äpplen & honung

125

395

595

2023 Vernaccia, San Gimignano Toscana DOCG
Friskt & fruktigt med inslag av vanilj, päron & mineraler

110

365

545

2024 Gavi di Gavi, Scrimaglio Piemonte DOCG
Fräsch & mineralig med toner av grapefrukt & mandlar

135

445

645

2023 Cortese, San Silvestro Piemonte DOC
Lätt & krispig med toner av persika & citron

98

335

495

2023 Roero Arneis, Enrico Serafino Piemonte DOCG
Fräscht & mineraliskt med aromer av äpple, melon & kamomill

165

545

795

ROSATO

2024 Alghero, Sella & Mosca Sardegna DOC
Fräscht med smak av rosor, hallon & citrus

110

350

545

ROSSO

2023 Chianti, Tenuta San Vito Toscana DOCG
Elegant & smakrikt med mörka bär & viol

150

490

725

2022 Valpolicella Ripasso, Follonari Veneto DOC
Komplex, runt & kryddigt med toner av körsbär

125

395

595

2023 Primitivo, Terra Avere Puglia IGT
Livligt med fruktiga toner av mogna körsbär & plommon

115

365

545

2023 Maddalena Cabernet, Disegna Veneto DOC
Fräscht med karaktär av röd frukt & florala inslag

98

335

495

2023 Pinot Nero, Gaierhof Alto Adige DOC
Len & elegant med toner av jordgubb, hallon & örter

135

445

645

2022 Barbera d'Alba Superiore, Enrico Serafino Piemonte DOC
Elegant & smakrikt med mörka bär, vanilj & kakao

165

545

795

BIRRA

DRAUGHT 40CL

PORETTI 89

5,0% - Ljus lager, Italien

BROOKLYN LAGER 94

5,2% - Mellanmörk lager, USA

100W 99

6,8% - IPA, Sverige

CRAFT 50CL

LA GRADISCA 119

5,2% - Lager, Italien

LA MIDONA 119

6,5% - Golden Ale, Italien

LA VOLTINA 119

6,5% - Red Ale, Italien

CIDER 33CL

SOMERSBY SECCO 4,5% 79

SOMERSBY SPARKLING ROSE 4,5% 79

GLUTEN FREE 33CL

PERONI 82

5,0% - Ljus lager, Italien

ALCOHOL FREE

VIRGIN COCKTAILS

VIRGIN DIRTY PASSION 89

Passionsfrukt & ananas

VIRGIN PROSECCO PASSION 84

Prosecco 0,0%, passionsfrukt

BABY MANGO 94

Mangoshrub, citronjuice, Ginger Beer

HOMEMADE LEMONADE

MED MYNTA 74

MED KÖRSBÄR 79

JUICE

BRÄMHULTS ÄPPLE 49

BRÄMHULTS APELSIN 49



BEER & WINE

BIRRA MORETTI 64

0,0%, Ljus lager

PROSECCO ODDBIRD 78

0,0%, Veneto

SODAS

EKOLOGISK ITALIENSK LÄSK 59

Blodapelsin / Granatäpple / Cola

EKOLOGISK SVENSK LÄSK 59

Fläder / Hallon

COLA / COLA 0 / FANTA / SPRITE 42

MINERAL VATTEN 42



FOLLOW OUR JOURNEY OF FLAVOURS

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

