

TRATTORIA BASTA



À LA CARTE MENU

COCKTAILS

Utmärkt att avnjutas i kombination med piccolo

APERITIVO & SPRITZ



PROSECCO PASSION 124

Passionsfrukt, ananas, prosecco



NEGRONI 159

Basta gin, Campari, Gancia vermouth



BELLINI 124

Persikalikör, prosecco



BASTA SPRITZ 159

Limoncello, Fläder, prosecco, hemmagjord mynta- & äppelsyrup



APEROL SPRITZ 159

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 164

Rom, butterscotch, passoa, tropisk frukt



THE ALCHEMIST 164

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



MANGORITA 159

Vodka, ingefära, mangoshrub, citrus, chili



CHERRY BLOSSOM 157

Gin, Cointreau, spabehandlad körsbär, viol, citronjuice



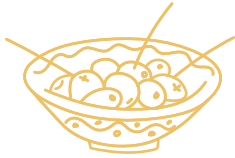
SICILIANA 144

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 279/ 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 164

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

CRUDO

TUNA TARTARE 179

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



TRUFFLE CARPACCIO 179

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

BRUSCHETTA & FRITTI

FUNGY BRUSCHETTA 155

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 2.0 155

Krispiga kronärtskockor, mynta-citroncip, olivkaramellpuré & citronklyfta



PIZZA NAPOLETANA

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

NAPOLETANA 229

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

SPICY NDUJA 229

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

MARGHERITA CLASSICO 185

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

**Lägg till handgjord burrata +45*

MAMA'S GARDEN 209

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

Lägg till extra Fior di Latte ost +20 

SALAME DIAVOLO 219

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

Vinrekommendation - Pinot Nero

JACKIE CHICKEN 219

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

Byt ut kyckling mot vegan chicken bites 

FORMAGGIO CAPRA 199

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

PIZZA BIANCO

NUMERO UNO 235

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

GAMBERI LIMONE 225

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

BIANCO CAPRA 219

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

TRUFFLE JAMMIN' 225

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

Förstaplatsen för Skandinaviens 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 225

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

CARBONARA ALLA BASTA 199

Krämig carbonarasås med stekt pancetta, äggula & svartpeppar

POLPETTE DI VITELLO 215

Nonna's kalvköttbullar med långkokt San Marzano tomatås & burratakräm

BIG BOY MANZO 249

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

PASTA TARTUFO 235

Vår stående klassiker med krämig tryffelsås blandat med tryffeltapenade & marconamandlar

Lägg till extra Stracciatella ost +25

Vinrekommendation - Barbera d'Alba



BLOODY NDUJA 219

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

VEGAN BOLOGNESE 205

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

ALLORA MARE 229

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

RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI 229

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

INSALATA

INSALATA TONNO ISOLA 219

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

INSALATA CHEVRE CHIC 209

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

INSALATA FLYING CHICKEN 205

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 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

115

565

Friskt & krispigt med fruktiga toner av persika

2021 Tamellini Metodo Classico Veneto VSQ

149

750

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

BIANCO

2023 Sauvignon Blanc, Gaierhof Trentino DOC

150

490

725

Friska & exotiska inslag av citrus, körsbär & fläderblom

2024 Pinot Grigio, Kellerei Bozen Alto Adige DOC

125

395

595

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

2023 Vernaccia, San Gimignano Toscana DOCG

115

365

545

Friskt & fruktigt med inslag av vanilj, päron & mineraler

2024 Gavi di Gavi, Scrimaglio Piemonte DOCG

135

445

645

Fräsch & mineralig med toner av grapefrukt & mandlar

2023 Cortese, San Silvestro Piemonte DOC

105

335

495

Lätt & krispig med toner av persika & citron

2023 Roero Arneis, Enrico Serafino Piemonte DOCG

165

545

795

Fräscht & mineraliskt med aromer av äpple, melon & kamomill

ROSATO

2024 Alghero, Sella & Mosca Sardegna DOC

110

350

545

Fräscht med smak av rosor, hallon & citrus

ROSSO

2023 Chianti, Tenuta San Vito Toscana DOCG

150

490

725

Elegant & smakrikt med mörka bär & viol

2022 Valpolicella Ripasso, Folonari Veneto DOC

125

395

595

Komplex, runt & kryddigt med toner av körsbär

2023 Primitivo, Terra Avere Puglia IGT

115

365

545

Livligt med fruktiga toner av mogna körsbär & plommon

2023 Maddalena Cabernet, Disegna Veneto DOC

105

335

495

Fräscht med karaktär av röd frukt & florala inslag

2023 Pinot Nero, Gaierhof Alto Adige DOC

135

445

645

Len & elegant med toner av jordgubb, hallon & örter

2022 Barbera d'Alba Superiore, Enrico Serafino Piemonte DOC

165

545

795

Elegant & smakrikt med mörka bär, vanilj & kakao

BIRRA

DRAUGHT 40CL

PORETTI 92

5,0% - Ljus lager, Italien

BROOKLYN LAGER 97

5,2% - Mellanmörk lager, USA

100W 104

6,8% - IPA, Sverige

CRAFT 50CL

LA GRADISCA 124

5,2% - Lager, Italien

LA MIDONA 124

6,5% - Golden Ale, Italien

LA VOLTINA 124

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 89

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 65

Blodapelsin / Granatäpple / Cola

EKOLOGISK SVENSK LÄSK 65

Fläder / Hallon

COLA / COLA 0 / FANTA / SPRITE 42

MINERAL VATTEN 42

LA CUCINA

CASA BASTA

FOLLOW OUR JOURNEY OF FLAVOURS

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

