

TRATTORIA BASTA



À LA CARTE MENU

COCKTAILS

Utmärkt att avnjutas i kombination med Piccolo

APERITIVO



BELLINI 132
Persikolikör, prosecco



NEGRONI 169
Beefeater gin, Campari, Gancia vermouth



PROSECCO PASSION 132
Passionsfrukt, ananas, prosecco

SUMMER SPRITZ

Glas 169 / Kanna 650



BASTA SPRITZ
Fläder, Limoncello, prosecco, hemmagjord
mynta- & äppelsyrup

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco

RHUBARB SPRITZ
Rabarbercordial, rabarberlikör, Sarti, citronjuice

STRAWBERRY SPRITZ
Jordgubbslikör, Pink gin, hallon- & jordgubbscordial,
prosecco



HOUSE SIGNATURES



DIRTY PASSION 179
Rom, Butterscotch, Passoa, tropisk frukt



RABARBER MIA 175
Rabarber, Aperol, gin, vit choklad, kokos,
klarifierad mjölk



BUTTERFLY COLADA 169
Kokos, ljus rom, fläder, blå himmelsärt



MELISSIMO 164
Hemmagjord vattmelonsoda, druvjuice, akvavit



FRESCO VERDE 149
Spabehandlad gurka, agave, gin, lime

GIN & TONIC

HENDRICKS 179
Gurka, svartpeppar

MONKEY 47 179
Enbär, citronskal

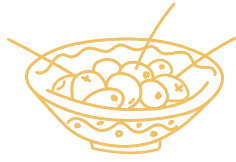
DIN LOKALA GIN 174
Bartenderns val

BASTA HANTVERKSGIN 169
Inspirerad av Amalfikusten - citronskal



ANTIPASTI

Smärätter att dela sinsemellan med inspiration från Italiens streetfoodkultur



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



SEXY CARPACCIO 185

Tunt skivad oxfile serveras med cognaccressing, Parmigiano Reggiano, pinjenötter, friterad kapris & ruccola

BRUSCHETTA & FRITTI

TRUFFLE BRUSCHETTA 159 

Rostat bröd med vitlöksmarinerade tomater, basilika, burratakräm & tryffelcarpaccio
*Går att få vegansk utan burratakräm

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

SPICY NDUJA 245

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

MARGHERITA CLASSICO 189

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

*Lägg till handjord burrata +45

MAMA'S GARDEN 229

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

Lägg till extra Fior di Latte ost +20

SALAME DIAVOLO 239

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

Vinrekommendation - Pinot Nero

JACKIE CHICKEN 235

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

*Byt ut kyckling mot vegan chicken bites

FORMAGGIO CAPRA 209

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

PIZZA BIANCO

NUMERO UNO 245

Marinerad oxfilé, Karljohansvampsås, rökt mozzarella, portabellovamp, 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 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. Vill du veta köttets ursprung? fråga oss.*

För allergiinformation skanna QR-koden eller fråga din servitör



PASTA FRESCA

Tillverkas dagligen i Laboratorio Pasta med inspiration från spaghetteriabutikerna i Bologna

PARADISO POLLO 235

Krämig citronsås slungas med kycklingfilé, spenat, pinjenötter & chiliflakes

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 blandad med tryffelapenade & marconamandlar

Lägg till extra Stracciatellaost +25

Vinrekommendation - Barbera d'Alba



BLOODY NDUJA 235

Nduja är en stark & bredbar salami som slungas med citronspetsad 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 ASPARAGI 239

Krämig risotto med sparris, jordgubbar, balsamicokräm & riven Parmigiano Reggiano

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

Rödbettsallad med friterade getostbollar, jordgubbsbalsamicodressing, ruccola, endiver, 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. Vill du veta köttets ursprung? fråga oss.

VINO

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



SPUMANTE

NV Falceri Prosecco, Veneto DOC 119 575
Friskt & krispigt med fruktiga toner av persika

2021 Tamellini Metodo Classico Veneto VSQ 155 795
Elegant, frisk smak med toner av citrus & inslag av mineral

BIANCO

2024 Sauvignon Blanc, Gaierhof Trentino DOC 155 495 750
Friska & exotiska inslag av citrus, körsbär & fläderblom

2025 Pinot Grigio, Kellerei Bozen Alto Adige DOC 135 440 645
Len & balanserad med en frisk smak av päron, äpplen & honung

2024 Vernaccia, San Gimignano Toscana DOCG 125 375 585
Friskt & fruktigt med inslag av vanilj, päron & mineraler

2025 Gavi di Gavi, Scrimaglio Piemonte DOCG 145 470 695
Fräsch & mineralig med toner av grapefrukt & mandlar

2024 Cortese, San Silvestro Piemonte DOC 115 350 545
Lätt & krispig med toner av persika & citron

2024 Roero Arneis, Enrico Serafino Piemonte DOCG 175 550 795
Fräscht & mineraliskt med aromer av äpple, melon & kamomill

ROSATO

2024 Chiaretto, Sansilvestro, Piemonte DOC 115 360 550
Fräscht med smak av rosor, hallon & citrus

2022 Bricco Lorella, Antonolio, Gattinara DOCG 145 470 695
Fruktigt med en komplex karaktär av rabarber & körsbär

ROSSO

2024 Chianti, Tenuta San Vito Toscana DOCG 155 495 750
Elegant & smakrikt med mörka bär & viol

2023 Valpolicella Ripasso, Folonari Veneto DOC 135 440 645
Komplex, runt & kryddigt med toner av körsbär

2023 Primitivo, Terra Avere Puglia IGT 125 375 585
Livligt med fruktiga toner av mogna körsbär & plommon

2024 Maddalena Cabernet, Disegna Veneto DOC 115 350 545
Fräscht med karaktär av röd frukt & florala inslag

2024 Pinot Nero, Gaierhof Alto Adige DOC 145 470 695
Len & elegant med toner av jordgubb, hallon & örter

2022 Barbera d'Alba Superiore, Enrico Serafino Piemonte DOC 175 550 795
Elegant & smakrikt med mörka bär, vanilj & kakao

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 0,5 %, passionsfrukt

BABY COLADA 99

Kokos, ananas, lime & blå himmelsärt

CRODINO SPRITZ 99

Crodino, prosecco 0,5 %, soda

BEER, WINE & CIDER

BIRRA MORETTI 69

0,5 %, Ljus lager

SOMERSBY PÄRON 69

0.0 %, Danmark

PROSECCO / RÖTT / VITT 78 / 390

0,5 %, Veneto

HOMEMADE LEMONADE

MED MYNTA 84

MED JORDGUBB 87

JUICE

ÄPPLE 55

APELSIN 55



SODAS

EKOLOGISK ITALIENSK LÄSK 65

Blodapelsin / Granatäpple / Cola

EKOLOGISK SVENSK LÄSK 65

Fläder / Hallon

COLA / COLA 0 / FANTA / SPRITE

MINERAL VATTEN 49



FOLLOW OUR JOURNEY OF FLAVOURS

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

