

TRATTORIA BASTA



À LA CARTE MENU

COCKTAILS

Utmärkt att avnjutas i kombination med Piccolo

APERITIVO



BELLINI 124
Persikolikör, prosecco



NEGRONI 159
Beefeater gin, Campari, Gancia vermouth



PROSECCO PASSION 124
Passionsfrukt, ananas, prosecco

SUMMER SPRITZ

Glas 159 / Kanna 595



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 164
Rom, Butterscotch, Passoa, tropisk frukt



RABARBER MIA 164
Rabarber, Aperol, gin, vit choklad, kokos,
klarifierad mjölk



BUTTERFLY COLADA 159
Kokos, ljus rom, fläder, blå himmelsärt



MELISSIMO 157
Hemmagjord vattmelonsoda, druvjuice, akvavit



FRESCO VERDE 144
Spabehandlad gurka, agave, gin, lime

GIN & TONIC

HENDRICKS 174
Gurka, svartpeppar

MONKEY 47 174
Enbär, citronskal

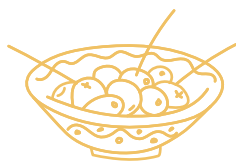
DIN LOKALA GIN 169
Bartenderns val

BASTA HANTVERKSGIN 164
Inspirerad av Amalfikusten - citronskal



ANTIPASTI

Smärätter att dela sinsemellan med inspiration från Italiens streetfoodkultur



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

SEXY CARPACCIO 179

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



BRUSCHETTA & FRITTI

TRUFFLE BRUSCHETTA 155 

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 2.0 155 

Krispiga kronärtskockor, mynta-citroncip, olivkaramellpuré & citronklyfta



PIZZA NAPOLETANA

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

NAPOLETANA 229

San Marzano tomatsås, mozzarella, Prosciutto, ruccola, Parmigiano Reggiano, pinjenötter & balsamico

SPICY NDUJA 229

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

MARGHERITA CLASSICO 185

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

**Lägg till handjord burrata +45*

MAMA'S GARDEN 209

San Marzano tomatsås, paprika, aubergine, portabello, chili, zucchini, rödlök, ruccola & pinjenötter

Lägg till extra Fior di Latte ost +20

SALAME DIAVOLO 219

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

Vinrekommendation - Pinot Nero

JACKIE CHICKEN 219

San Marzano tomatsås, mozzarella, kycklingfilé, rödlök, chili, ruccola & aioli

**Byt ut kyckling mot vegan chicken bites*

FORMAGGIO CAPRA 199

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

PIZZA BIANCO

NUMERO UNO 235

Marinerad oxfilé, Karljohansvampsås, rökt mozzarella, portabellosvamp, rödlök, Parmigiano Reggiano, ruccola & aioli

GAMBERI LIMONE 225

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

BIANCO CAPRA 219

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

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. 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 225

Krämig citronsås slungas med kycklingfilé, spenat, pinjenötter & chiliflakes

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

PASTA TARTUFO 235

Vår stående klassiker med krämig tryffelsås blandad med tryffeltapenade & marconamandlar

Lägg till extra Stracciatellaost +25

Vinrekommendation - Barbera d'Alba



BLOODY NDUJA 219

Nduja är en stark & bredbar salami som slungas med citronspetsad 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 ASPARAGI 229

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

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

Rödbetsallad med friterade getostbollar, jordgubbsbalsamicodressing, ruccola, endiver, 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.

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 <i>Friskt & krispigt med fruktiga toner av persika</i>	115		565
2021 Tamellini Metodo Classico Veneto VSQ <i>Elegant, frisk smak med toner av citrus & inslag av mineral</i>	149		750

BIANCO

2024 Sauvignon Blanc, Gaierhof Trentino DOC <i>Friska & exotiska inslag av citrus, körsbär & fläderblom</i>	150	490	725
2025 Pinot Grigio, Kellerei Bozen Alto Adige DOC <i>Len & balanserad med en frisk smak av päron, äpplen & honung</i>	125	395	595
2024 Vernaccia, San Gimignano Toscana DOCG <i>Friskt & fruktigt med inslag av vanilj, päron & mineraler</i>	115	365	545
2025 Gavi di Gavi, Scrimaglio Piemonte DOCG <i>Fräsch & mineralig med toner av grapefrukt & mandlar</i>	135	445	645
2024 Cortese, San Silvestro Piemonte DOC <i>Lätt & krispig med toner av persika & citron</i>	105	335	495
2024 Roero Arneis, Enrico Serafino Piemonte DOCG <i>Fräscht & mineraliskt med aromer av äpple, melon & kamomill</i>	165	545	795

ROSATO

2024 Chiaretto, Sansilvestro, Piemonte DOC <i>Fräscht med smak av rosor, hallon & citrus</i>	110	350	545
2023 Bricco Lorella, Antonolio, Gattinara DOCG <i>Fruktigt med en komplex karaktär av rabarber & körsbär</i>	140	450	670

ROSSO

2024 Chianti, Tenuta San Vito Toscana DOCG <i>Elegant & smakrikt med mörka bär & viol</i>	150	490	725
2023 Valpolicella Ripasso, Folonari Veneto DOC <i>Komplex, runt & kryddigt med toner av körsbär</i>	125	395	595
2023 Primitivo, Terra Avere Puglia IGT <i>Livligt med fruktiga toner av mogna körsbär & plommon</i>	115	365	545
2024 Maddalena Cabernet, Disegna Veneto DOC <i>Fräscht med karaktär av röd frukt & florala inslag</i>	105	335	495
2024 Pinot Nero, Gaierhof Alto Adige DOC <i>Len & elegant med toner av jordgubb, hallon & örter</i>	135	445	645
2022 Barbera d'Alba Superiore, Enrico Serafino Piemonte DOC <i>Elegant & smakrikt med mörka bär, vanilj & kakao</i>	165	545	795

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 VOLPINA 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 0,5 %, passionsfrukt

BABY COLADA 94

Kokos, ananas, lime & blå himmelsärt

CRODINO SPRITZ 89

Crodino, prosecco 0,5 %, soda

BEER, WINE & CIDER

BIRRA MORETTI 64

0,5 %, Ljus lager

PROSECCO / RÖTT / VITT 78 / 390

0,5 %, Veneto

SOMERSBY PÄRON 64

0.0 %, Danmark

HOMEMADE LEMONADE

MED MYNTA 74

MED JORDGUBB 79

JUICE

ÄPPLE 49

APELSIN 49



SODAS

EKOLOGISK ITALIENSK LÄSK 59

Blodapelsin / Granatäpple / Cola

EKOLOGISK SVENSK LÄSK 59

Fläder / Hallon

COLA / COLA 0 / FANTA / SPRITE

MINERAL VATTEN 42



FOLLOW OUR JOURNEY OF FLAVOURS

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

