

MENY

SNACKS

Vitlöksbröd 55:- Nocellara oliver 55:- Marcona mandlar 45:- Mallorca nötmix 45:-

SURDEGSPIZZOR

SPARRIS

Kronärtskockscrème, scamorza,
grön sparris, mandel, vårlök &
hyvlad parmesan
180:-

PROSCIUTTO COTTO

Kokt skinka, tomatsås, mozzarella,
oliver, parmesan, kapris, sardeller,
vitlök, citron & persilja
185:-

BLOMKÅL

Misocremé, mozzarella,
västerbottenost, blomkål,
pinjenötter & gräslök
170:-

PARMA

Tomatsås, mozzarella, prosciutto
crudo, rucola & hyvlad parmesan
185:-

MARGARITA

Tomatsås, mozzarella,
basilika & parmesan
140:-

SALAMI

Tomatsås, mozzarella, citron,
piquillo- paprika, färsk chili, vitlök
parmesan, persilja & salami ventricina
185:-

Tillval: burrata 50:-, prosciutto crudo 40:-, skinka 35:-, färsk chili 10:-, rucola 10:-, glutenfri botten 30:-

MÅNADENS PIZZA - FRÅGA PERSONALEN!

CAESARSALLAD 195:-

Kyckling, bacon, romansallad, caesardressing, hyvlad parmesan & krutonger

RÄKMACKA 165:-

Handpillade msc-räkor, ägg, majonnäs och picklad rödlök på fullkornsbröd

CHARKBRICKA 195:-

Prosciutto crudo, salami ventura, salami napoli, bressola, oliver, manchego,
tomattapenade och surdegsbröd

CARPACCIO 195:-

Ryggbiff, parmesan, rostade solrosfrön, rucola, cocktailtomater,
balsamico, sylrig rödlök och surdegsbröd

FILETES DE ANCHOA 135:-

Sardellfiléer i olivolja med surdegsbröd

OSTBRICKA 155:-

3 sorters ost, marmelad, frukt och kex

BOQUERONES 135:-

Marinerad ansjovisfiléer, serverade med oliver, cornichons & surdegsbröd

Sötsugen ...?

Sorbet 65:- Tiramisu 95:- Glass med frukt & bär 75:- Tryffel 45:-/st

frågor om ursprung av kött och eventuella allergier — vänligen kontakta vår personal för råd.

MENU

SNACKS

Garlic bread 55:- Nocellara olives 55:- Marcona almonds 45:- Mallorca nut mix 45:-

SOURDOUGH PIZZA

ASPARAGUS

Artichoke creme, scarmorza,
green asparagus, almond,
'spring onion & parmesan
180:-

PROSCIUTTO COTTO

Ham, tomato sauce, mozzarella,
olives, caper, sardines, parmesan,
garlic, lemon & parsley
185:-

CAULIFLOWER

Misocremé, 'västerbotten'
cheese, mozzarella cauliflower,
pine nuts & chive
170:-

PARMA

Tomato sauce, mozzarella,
prosciutto crudo, rocket & parmesan
185:-

MARGARITA

Tomato sauce, mozzarella,
basil & parmesan
140:-

SALAMI

Tomato sauce, mozzarella, lemon,
piquillo peppers, fresh chili, parmesan,
parsley, garlic & salami ventricina
185:-

Extras: burrata 50:-, prosciutto crudo 40:-, ham 35:-, fresh chili 10:-, rocket 10:-, glutenfree 30:-

PIZZA OF THE MONTH - ASK OUR STAFF!

CAESAR SALAD 195:-

Chicken, bacon, romaine lettuce, ceasar dressing, parmesan & crouton

SHRIMP SANDWICH 165:-

Hand-peeled shrimps, egg, mayonnaise & pickled red onion on rye bread

CHARK PLATTER 195:-

Prosciutto crudo, salami ventura, salami napoli, bressola, olives, manchego
tomato tapenade & sourdough bread

CARPACCIO 195:-

Carpaccio of beef, parmesan, roasted sunflower seeds, arugula, balsamico, cocktail
tomatoes, pickled red onion & sourdough bread

FILETES DE ANCHOA 135:-

Spanish sardine fillet in olive oil served with sourdough bread

CHEESE PLATTER 155:-

3 varieties of cheese with marmalade & crackers

BOQUERONES 135:-

Marinated anchovies served with olives, cornichons & sourdough bread

Something sweet perhaps ..

Sorbet 65:- Tiramisu 95:- Ice cream with fruit and berries 75:- Truffle 45:-/pc

Please contact our staff for advice if you have any allergies or questions of origin of meat