

# GIORGIO'S TRATTORIA



## A LA CARTE MENU

ITALIA

MILANO

SVEZIA 2025

Det är 60-talets Milano. Adriano Celentano spelas i bakgrunden på restaurangen, atmosfären är varm och stimmig. Glasen klirrar på trattorian och baren skickar ut Negronis i en stadig ström till gästerna.

Giorgio's meny tar dig tillbaka till det traditionella och klassiska italienska köket, tolkat med vår egen karaktär. Från antipasti till secondi och vidare till dolci, berättar varje rätt en historia om passion, matglädje och det italienska sättet att umgås. Njut tillsammans med ett glas från vår noggrant utvalda vinlista eller en klassisk hantverkscocktail blandad i vår eleganta bar.



Skanna QR koden för allerginformation

# COCKTAILS

## APERITIVO & SPRITZ

Aperol Spritz	Aperol, prosecco	165 kr
Giorgio Spritz	Rabarberlikör, rabarberjuice, tranbär, prosecco	165 kr
Negroni	Campari, vermouth, gin	175 kr
Bellini	Persikalikör, persikopuré, prosecco	135 kr
Limoncello Spritz	Limoncello, prosecco, citroncordial, soda	165 kr

## GIORGIO'S SIGNATURER

Bramble	Gin, jordgubbslikör, citron	175 kr
Pornstar Martini	Vaniljvodka, passionsfrukt, lime	185 kr
Margarita	Tequila Reposado, lime, fläder- & honungslag	185 kr
Cosmopolitan	Vodka, Cointreau, lime, tranbärskum	175 kr
Orange Brandy Sour	Apelsinbrandy, citron, burattavatten	175 kr
Espresso Martini	Vodka, Kahlua, Giorgio's mix	175 kr
Paloma	Tequila, agave, grapefruktsoda	185 kr
Mojito	Rom, hemmagjord myntasoda, lime	185 kr

## GIN & TONIC


Hendrick's	Gurka, svartpeppar	185 kr
Poli Marconi 42	Citronzest	185 kr
Stockholms Bränneri	Rosmarin, enbär	175 kr
Hernö Navy Strength	Citron, enbär	175 kr

# ANTIPASTI

## PICCOLO

Oliver	Belle di Cerignola	55 kr
Marconamandlar	Lätt rostade & havssaltade	50 kr
Focaccia	Med dipp på soltorkad tomattapenade	39 kr
Prosciutto di Parma	Lagrad 15 månader	75 kr

## ANTIPASTI

Carpaccio Royale	XXL carpaccio på oxfilé, cognacdressing, rucola, kapris, parmesan	285 kr
Truffle Bruschetta	Rostat bröd, vitlöksmarinerade tomater, basilika, burratakräm & tryffelcarpaccio	165 kr
Spicy Balls	Arancini med getost, Västerbottensost, mozzarella, citronaioli 	165 kr
Tonno Tartare	Rå tonfisk, fänkål, kapris, gurka, oliver, pistage, kaprismajonnäs, medelhavsdressing	185 kr
Calamari Fritti	Friterad calamari, medelhavsdipp	159 kr
Burrata Caponata	Burrata, siciliansk caponata, pinjenötter, pesto, pane carasau	169 kr

## INSALATA

Insalata Capri	Halstrad tonfisk med mixade salladsblad, fänkål, granatäpple, äpple, rödbetor, morötter, pumpakärnor, mynta, citrusvinägrett & basilikaaioli. Serveras med focaccia	225 kr
Insalata Chevre	Rödbetssallad med friterade getostbollar, jordgubbsbalsamicodressing, rucola, endive, gröna äpplen, apelsiner, granatäpple & valnötter. Serveras med focaccia	215 kr

## SECONDI

Tagliata di Manzo	200 g halstrad entrecôte, säsongens grönsaker, tryffelrödvinskås, klyftpotatis	355 kr
Agnello Cremoso	Stekta lammkotletter, rotselleripuré, rostad rotselleri, salsa verde, klyftpotatis	335 kr

Vill du veta köttets ursprung? fråga oss!

 Vegansk



Vegetarisk





Skanna QR koden för allerginformation

# PASTA FRESCA

Sole Mare	Röd tomatsås, räkor, musslor, körsbärstomater, parmesan	229 kr
Hummer Dreaming	Hummersås, hummerkött, körsbärstomater, persilja	295 kr
Salsiccia Lovers	Parmesan-sås, salsicciakorv, spenat, rostade valnötter	235 kr
Manzo Manca	Oxfilé, tryffelsås, svamp, spenat, parmesan	259 kr
Carbonara al Limone	Parmesan-citronsås, guanciale, äggula	229 kr
Ragù Bolognese	Långkokt nötfärs, tomat, röd vin, parmesan	235 kr
Vegan Bolognese	Långkokt vegofärs, rödvin, bechamelsås 	215 kr

# PIZZA NAPOLETANA

Capo di Banda	San Marzano tomatsås, mozzarella, Prosciutto, ruccola, Parmigiano Reggiano, pinjenötter, balsamico	229 kr
Spicy Salami	Tomatsås, mozzarella, stark salami, mascarpone, basilika	225 kr
Margherita	Tomatsås, fior di latte, basilika 	189 kr
Nonna´s garden	Tomatsås, paprika, aubergine, portobello, chili, zucchini, rödlök, ruccola, pinjenötter 	209 kr
Pollo e Chili	San Marzano tomatsås, mozzarella, kycklingfilé, rödlök, chili, ruccola, aioli	219 kr

# BIANCO PIZZA

Gamberi Limone	Zucchinikräm, räkor, mozzarella, stracciatella, nduja, mynta	225 kr
Bianco Capra	Getostsås, pecorino, chilikryddad salami, honung, pinjenötter, ruccola	219 kr

# RISOTTO

Risotto Con Asparagi	Krämig risotto med sparris, jordgubbar, balsamicokräm & riven Parmigiano Reggiano	229 kr
----------------------	---	--------

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!

 Vegansk

 Vegetarisk



Skanna QR koden för allerginformation

# VINO

## BOLLICINE

NV Falceri Prosecco Extra Dry 115 kr  
Collis Heritage, Veneto DOC

NV Franciacorta Cuvée alla Moda Brut 185 kr  
Monzio Compagnoni, Lombardia DOCG

## BIANCHI

2025 La Capelina Soave 125 kr  
Franchetto, Veneto DOC

2024 Roero Arneis 145 kr  
Chiesa Carlo, Piemonte DOCG

2025 Savignon Blanc 160 kr  
Gaierhof, Alto Adige DOC

2024 Langhe Chardonnay 175 kr  
Costa di Bussia, Piemonte DOC

2025 Riesling Hochkofler 190 kr  
Kellerei Bozen, Alto Adige DOC

## ROSATO

2025 Alghero Rosato 125 kr  
Sella & Mosca, Sardegna DOC

2025 Etna Rosato 175 kr  
Pietradolce, Sicilia DOC

## ROSSO

2024 Camponovo 125 kr  
Tenuta di Sesta, Toscana IGT

2023 Murari Valpolicella Ripasso 145 kr  
Collis Heritage, Veneto DOC

2024 Pinot Nero Andrea Carpi 160 kr  
Andrea Carpi, Friuli IGT

2024 Barbera d'Alba 175 kr  
Maruo Veglio, Piemonte DOCG

2023 Sobrero Langhe Nebbiolo 190 kr  
Sobrero, Piemonte DOCG

# BIRRA

## DRAUGHT 40 cl

Poretti	5,0% - Ljus lager, Italien	92 kr
Brooklyn Lager	5,2% - Mellanmörk lager, USA	97 kr
100W	6,8% - IPA, Sverige	105 kr

## CRAFT

Birra Lisa 50cl	5,0% - Lager, Italien	119 kr
Birra IPA 33cl	4,0% - Italian pale ale, Italien	98 kr
Birra Maledetta 33cl	6,2% - Belgian ale, Italien	98 kr

## CIDER 33 cl

Somersby Secco 4,5%	85 kr
Somersby Sparkling Rose 4,5%	85 kr

## GLUTEN FREE 33 cl

Peroni	5,0% - Ljus lager, Italien	85 kr
--------	----------------------------	-------

# ALCOHOL FREE

## VIRGIN COCKTAILS, BEER & WINE

Amaretti Sour	Amaretti, citron, socker, burrattavatten	99 kr
Crodino Spritz	Crodino, prosecco 0	89 kr
Paloma	Lime, agave, grapefruktsoda	89 kr
Birra Moretti	0,5% - Ljus lager	69 kr
Prosecco Oddbird	0,5% - Veneto	78 kr

## HOMEMADE LEMONADE

Citronlemonad	85 kr
---------------	-------

## SODAS

Ekologisk italiensk läsk	Blodapelsin / Granatäpple / Cola	65 kr
Ekologisk svensk läsk	Hallon / Fläder	65 kr
Cola / Cola o / Fanta / Sprite / Mineral Vatten	49 kr	

## LARGE GROUPS & PRIVATE HIRE

Fira livets speciella stunder med oss på Urban Italian Group!

Våra restauranger erbjuder underbara miljöer för födelsedagar, jubileer och företagsevent.

Mejla till [privatehire@urbanitaliangroup.com](mailto:privatehire@urbanitaliangroup.com) för mer information och boka din upplevelse.



Skanna QR koden för kolla in oss på instagram

[@giorgios\\_trattoria](https://www.instagram.com/giorgios_trattoria)