



Le Classiche

 Slow Food	MARINARA.....	119
	tomatsås, oregano mount saro, vitlök från Nubia och olivolja	
	REGINA MARGHERITA.....	129
	tomatsås, fior di latte, basilika, olivolja och parmesan DOP	
	SPIANATA CALABRA.....	189
	fior di latte, färsk piccadillytomater, buffelmozzarella DOP och stark salami spianata calabra. toppas med olivolja och färsk basilika	
	BUFALINA CON FIOGCHI DI PARMA.....	209
	fior di latte och buffelmozzarella DOP. toppas med parmaskinka DOP, basilika, färsk piccadillytomater och olivolja	
	PROSCIUTTO.....	189
	tomatsås, fior di latte, prosciutto, basilika, olivolja och parmesan DOP	
	PARMA.....	189
	fior di latte, toppas med parmaskinka DOP, ruccola, färsk piccadillytomater, parmesanflingor DOP och olivolja	
	DIAVOLA.....	159
	tomatsås, fior di latte, stark salami salamella toscana, basilika, parmesan DOP och olivolja	
	RIPIENO SALAME.....	179
	inbakad med rökt fior di latte, vildsvinssalami, ricotta och basilika. toppas med tomatås, fior di latte, basilika och olivolja, serveras med en mixesallad	
 Slow Food	NAPOLETANA.....	169
	tomatsås, fior di latte, sardeller, kapris, oregano mount saro, basilika och olivolja	
	SALSICCIA E FRIARIELLI.....	189
	fior di latte, napolitansk friarielli, salsiccia och parmesan DOP	
	SALSICCIA E FUNGHI.....	169
	tomatsås, fior di latte, champinjoner, salsiccia, olivolja och parmesan DOP	
	BRESAOLA.....	187
	tomatsås och fior di latte. toppas med bresaola, ruccola, parmesanflingor DOP och olivolja	
	BOSCAIOLA E SALSICCIA.....	207
	fior di latte, salsiccia, blandad svamp, parmesan och olivolja. toppas med scamorzaost och färsk persilja	

Le Vegetariane

	BOSCAIOLA.....	187
	fior di latte, blandad svamp, parmesan DOP och olivolja. toppas med scamorzaost och färsk persilja	
	VEGETARIANA.....	179
	fior di latte, champinjoner, auberginer på napolitanskt vis, färsk piccadillytomater, stekt paprika med oliver och kapris, parmesan DOP och olivolja	
	MELANZANE.....	159
	tomatsås, fior di latte, aubergin på napolitanskt vis, basilika, parmesan DOP och olivolja	
	4 FORMAGGI.....	159
	fior di latte, rökt fior di latte och söt gorgonzola. toppas med parmesanflingor DOP och olivolja	
	BUFALINA.....	179
	fior di latte och buffelmozzarella DOP. toppas med basilika, färsk piccadillytomater och olivolja	
	MARGHERITA SAN MARZANO.....	159
	san marzano DOP tomatås, fior di latte, buffelmozzarella DOP, parmesan DOP och olivolja	

Le Speciali

	PORCINI E TARTUFO.....	189
	svampskrämm, fior di latte och färsk piccadillytomate och vildsvinssalami. Toppas med parmesan DOP, basilika och tryffelolja	
 Slow Food	IL CAPRICCIO DI GIRO.....	209
	kronärtskockskrämm, fior di latte, champinjoner, prosciutto, parmesanflingor DOP och caiazzooliver	
	PIENNOLO DOP.....	187
	fior di latte, gula tomat från vesuvio, piennolotomater DOP, basilika och provolone monacoost DOP. toppas med färsk basilika och olivolja	
 Slow Food	MENAIGA.....	179
	fior di latte, buffelmozzarella, menaicasarceller DOP, kapris, färsk piccadillytomater och oregano. toppas med parmesan DOP	

*Inga ändringar kan göras på våra pizzor "Le speciali"

Love pizza, hate gluten?

Våra pizzor kan göras på glutenfri botten men innehåller spår av gluten.
+20SEK

Sides

OLIVER.....	39
SALLAD.....	49

Bambini

BARNPIZZA 0-12 ÅR.....	100
pizza är för alla! för våra yngre gäster kan alla våra pizzor göras i mindre storlek *Gäller ej våra pizzor "Le speciali"	

Dessert

GELATO.....	52
giros hemmagjorda glass	
AFFOGATO AL CAFE.....	48
vaniljglass toppad med espresso	
SORBETTO.....	52
giros hemmagjorda sorbet	
RIPIENO NUTELLA.....	75
ripieno med nutella, hallon och banan	
TARTUFO DOLCE DI ALBA NERO.....	35
TARTUFO DOLCE DI ALBA BIANCO.....	35

Prosecco

Romio Prosecco, Caviro, Toscana	105 / 545
---------------------------------------	-----------

Viri Bianchi

Pinot Grigio, Da Luca, Sicilia	90 / 395
Tini Trebbiano Chardonnay Organic, Caviro, Toscana	105 / 455
Soave, Allegrini, Veneto	125 / 555
Riesling Renano, Endrizzi, Trentino	135 / 595
Occhi di Ciumi, Al-Cantara, Etna, Sicilia	145 / 645
Sauvignon Winkl, Cantina Terlan, Alto Adige	145 / 645
Studio, Ca'Rugate, Veneto	895
Jermann Vintage Tunina, Villanova di Farra, Friuli	1400

Viri Rossi

Primitivo, Da Luca, Puglia	90 / 395
Tini Syrah Organic, Caviro, Toscana	105 / 455
Falerno di Massico Rosso, Campania	115 / 495
Ripasso, Alpha Zeta, Valpolicella, Veneto	125 / 545
Barbera d'Alba, Giuseppe Cortese, Piemonte	135 / 595
Terre di Corzano Chianti, Carzano e Paterno, Toscana	140 / 615
Mongrana, Querciabella, Toscana	140 / 615
Lu veru Piaciri, Etna Rosso, Al-Cantara, Sicilia	145 / 635
Nebbiolo d'Alba, Luciano Sandrone, Piemonte	765
Barbaresco, Luigi Voghera, Piemonte	860
Brunello di Montalcino, Leonardo da Vinci, Toscana	1065
Amarone, Ca'Rugate, Veneto	1095
Oddero Barolo Classico -13, Piemonte	1200

Viri Dolci

Casarito, Moscato d'Asti, Acquesi, Piemonte	75 / 295
Leonardo Vin Santo	95 / 795

Birra e Cider

Birra Poretti, Lager	74
Birra Poretti, Bottle	69
Ambar, Gluten Free	76
Kronenbourg 1664	75
Kronenbourg 1664 Blanc	75
Luma Lager	73
Fridens Ale	76
100W IPA	76
Brewfist La Bassa, Real Lager	76
Brewfist Caterpillar, American Pale Ale	80
Hard Lemonade "Garage" Ginger	67
Hard Lemonade "Garage" Lemon	67
Apple Cart Cider	68

Bibite

Stenkullamineralvatten (33cl/75cl).....	35/75
Apple Cart Cider Non Alcoholic	38
Carlsberg Non Alcoholic	35
Polara; Limonata, Chinotto, Arancia Rossa.....	40
Soda.....	38
Juice	35

Caffe

Espresso	33
Dubbel Espresso	35
Cappuccino	37
Latte	39
Macchiato	35
Dubbel macchiato	37
Americano	34

*Alla våra pizzor bakas på ekologiskt mjöl och med ekologisk tomatsås (med undantag för pizza margherita san marzano som har san marzano DOP tomatsås).

**Alla våra pizzor kan göras på glutenfri botten men innehåller spår av gluten. Vid allergier tala med personalen så hjälper vi dig!