

Pizze Napoletane

<i>Marinara (utan mozzarella)</i> Tomat, oregano och vitlök.	119
<i>Margherita</i> Tomat, mozzarella och basilika.	129
<i>Margherita con bufala</i> Tomat, buffelmozzarella, basilika, mozzarella och olivolja.	157
<i>Zucchine</i> Zucchini kräm, rökt mozzarella, färska Pachinotomater och parmesan.	137
<i>Funghi & Salsiccia</i> Tomat, mozzarella, champinjoner, salsiccia och basilika.	167
<i>Prosciutto</i> Tomat, mozzarella, skinka och basilika.	187
<i>Diavola</i> Tomat, mozzarella, basilika och 'nduja salami.	167
<i>Melanzane</i> Tomat, mozzarella, basilika och auberginer på Napoletanskt vis.	187
<i>Peperoni & Salsiccia / Peperoni</i> Tomat, mozzarella, salsiccia, basilika, stekt paprika med oliver och kapris.	167/147
<i>Friarielli & Salsiccia</i> Mozzarella, friarielli och salsiccia.	179
<i>Napuletana</i> Tomat, mozzarella, basilika, kapris, sardeller och oregano.	167
<i>Bresaola</i> Tomat, mozzarella, bresaola, rucola, parmesan och olivolja.	187
<i>4 Formaggi</i> Mozzarella, rökt mozzarella och gorgonzola dolce. Parmesan, basilika och olivolja läggs på efter.	157
<i>Porcini & Tartufo</i> Svampkräm, mozzarella och färska Pachinotomater. Vildsvinssalami, parmesan, basilika och tryffelolja läggs på efter.	187
<i>Pizza del Giorno</i> Dagens pizza	139
Våra pizzor kan bakas på glutenfri botten (Kan finnas spår av gluten)	
<i>Extra</i> Oliver	39
Sallad	49
<i>Barnmeny</i> 0-12 år. Alla pizzorätter.	100

<i>Prosecco</i> S. Leonardo, Cantine Leonardo da Vinci, Toscana	105/545
--	---------

<i>Vini Bianchi</i> Pinot Grigio Da Lucca	89/385
San Michele Soave Classico, Ca'Rugate, Veneto	115/505
Vermentino DOC Praidis, Sardegna	130/575
Sauvignon Winkl, Cantina Terlan, Alto Adige	130/575
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Marche	135/595
Bolgheri Bianco, Costa di Giulia	145/640
Gaja Rossj-Bass Chardonnay, Angelo Gaja, Langhe	1250
Jermann Vintage Tunina, Villanova di Farra, Friuli	1400

<i>Vini Rossi</i> Primitivo, da Lucca, Puglia	89/385
Ripasso, Valpolicella, Alpha Zeta, Veneto	105/455
Cannonau DOC Rei, Sardegna	135/595
Chianti Classico, Querciabella, Toscana	160/665
Barbera d'Alba, Luigi Voughera, Neive	160/665
Barbaresco, Luigi Voghera, Neive	180/765
Nebbiolo d'Alba, Luciano Sandrone, Piemonte	180/765
Amarone Classico della Valpolicella, Ca'Rugate, Veneto	975
Brunello di Montalcino – Da Vinci	1065
Barolo Cannubi Boschis, Luciano Sandrone, Piemonte	1600

<i>Vino da dessert</i> 2015 Moscato d'Asti DOCG, Paolo Saracco, Piemote	295
2008 Vin Santo DOC, Cantine Leonardo da Vinci, Toscana	795

<i>Bibite</i> Stenkulla mineralvatten (33cl/75cl)	35/75
Läsk	38

<i>Birra</i> Birra Poretti, Lager	73
Birra Poretti, Flaska	69
Estrella Daura (glutenfri)	79
Kronenbourg 1664 Blanc	75
Kronenbourg 1664	75
Luma lager	73
Fridens Ale	76
100W IPA	76
Hard Lemonade "Garage" Ginger	67
Hard Lemonade "Garage" Lemon	67

<i>Dessert</i> Giros hemmagjorda mjukglass	52
Giros hemmagjorda sorbet	52
Focaccia med nutella, hallon och banan	67
Tartufo Dolce di Alba Nero	35
Tartufo Dolce di Alba Bianco	35

<i>Kaffe</i> Espresso	33
Dubbel Espresso	37
Cappuccino	35
Latte	35
Enkel macchiato	33
Dubbel macchiato	37



Lunch

Våra pizzor är bakade med Caputo mjöl och tomatsåsen görs på San Marzano tomater. Mozzarellan som vi använder är en fior di latte, gjord på komjölk, denna är idealisk för pizzor då den är fastare i konsistensen.