

IL GRADINO

RISTORANTE - PIZZERIA

Gluten- och laktosfria alternativ finns, fråga personalen!

ANTIPASTI / FÖRRÄTTER

MOZZARELLA DI BUFALA CAPRESE [G+L]	90 KR
Buffelmozzarella med färska tomater, basilika och olivolja. Serveras med vitlöksbröd.	
TONNO ALLA MARINARA [G+F]	90 KR
Tunna skivor av rökt tonfisk med olivolja, citron och rostade pinjenötter, toppad med mangoldsallad. Serveras med vitlöksbröd.	
BRUSCHETTA AL GRADINO [G+L]	85 KR
Grillat vitlöksbröd med grillad inlagd paprika, mozzarella och toppad med parmaskinka.	
ASSAGGI DELLA CASA (2-3 PERS) [G+L]	250 KR
En läcker plocktallrik med en blandning av italienska charkuterier, ostar samt inlagda grönsaker. Serveras med vitlöksbröd.	
LA BRESAOLA [G+L]	100 KR
Bresaola (tunna skivor av lufttorkat nöttinnanlår) med hyvlad parmesan, citron, olivolja och ruccola. Serveras med vitlöksbröd.	
ANTIPASTO ITALIANO [G+L]	95 KR
Buffelmozzarella, parmaskinka, balmsamvinägercrème, parmesanchips och ruccola. Serveras med vitlöksbröd.	

PRIMI / HUVUDRÄTTER

LINGUINE AGLI SCAMPI [G+L+K]	185 KR
Linguinepasta med tomat, grädde, vitlök, lök, zucchini, ASC-märkta scampi (vannameiräkor), vitt vin och persilja.	
TAGLIATELLE ORTOLANA [G+L+Ä]	175 KR
Tagliatellepasta med färsk salsiccia (italiensk korv), aubergine, zucchini, lök, champinjoner och grädde. Serveras med riven ost (Grana Padano DOP).	
LINGUINE ALLE VERDURE (VEGAN) [G]	150 KR
Linguinepasta serverad med tomat, lök, aubergine, zucchini, svarta oliver och svamp.	
FETTUCCINE AL RAGÙ D'AGNELLO [G+L+Ä]	165 KR
Fettuccinepasta med långkokta grytbitar av lamm i en mustig tomatsås med lök, vitlök, rött vin och oxfond. Serveras med riven ost (Grana Padano DOP).	
PASTA CON ASPARAGI [G+L+Ä]	160 KR
Kort pasta med lök, gorgonzola, grädde, champinjoner, grön sparris och strimlad lufttorkad rökt tyrolerskinka. Serveras med svartpeppar och riven ost (Grana Padano DOP).	
LUMACONI AL PRINCIPE [G+L+F]	155 KR
Kort pasta med tonfisk, skinka, champinjoner, kronärtskocka, oliver, mozzarella, tomat, persilja och grädde. Serveras med riven ost (Grana Padano DOP).	
RISOTTO ALLA PESCATORA [K+B]	185 KR
Risotto med ASC-märkta scampi (vannameiräkor), blåmusslor, vongole, färska tomater, vitlök, persilja, lök och vitt vin.	

G = GLUTEN L = MJÖLKPRODUKTER (INKLUSIVE LAKTOS) K = KRÄFTDJUR Ä = ÄGG F = FISK B = BLÖTDJUR N = NÖTTER

IL GRADINO

RISTORANTE - PIZZERIA

Gluten- och laktosfria alternativ finns, fråga personalen!

SECONDI / HUVUDRÄTTER

INVOLTINI DI POLLO [L]	160 KR
Svenska kycklingrullader fyllda med lufttorkad rökt tyrolerskinka och ost, med en sås på grädde, kycklingfond, champinjoner och lättorkade körsbärstomater. Serveras med ugnsstekt potatis med rosmarin och sallad.	
FRACOSTA FORESTIERA [L]	250 KR
Grillad entrecôte från Uppland med karljohansvamp, champinjoner, lök, rött vin, oxfond och grädde. Serveras med ugnsstekt potatis med rosmarin och sallad.	
SCALOPPINE AL GORGONZOLA [G+L]	150 KR
Smörstekt fläskfilé med en krämig gorgonzolasås och champinjoner. Toppas med riven ost. Serveras med ugnsstekt potatis med rosmarin och sallad.	
TAGLIATA DI MANZO [L]	250 KR
Grillad entrecôte från Uppland som trancheras efter grillning. Med hyvlad parmesanost, ruccola- och pecorinocrème samt balsamvinäger. Serveras med ugnsstekt potatis med rosmarin och sallad.	
SPIEDINI TRICOLORE [L+K]	250 KR
ASC-märkta scampi (vannameiräkor) på spett med en sås på vitt vin, grädde, cocktailtomater och sparris. Garneras med ruccola och serveras med ris.	

BAMBINI

PANNKAKOR [G+L+Ä]	65 KR
Serveras med sylt och grädde.	
PASTA MED KÖTTFÄRSSÅS [G]	65 KR
Välj pastasort själv.	
KÖTTBULLAR [G]	65 KR
Serveras med pommes frites eller pasta.	
KYCKLINGFILÉ [G]	65 KR
Serveras med pommes frites eller pasta.	
PIZZA MARGHERITA [G+L]	65 KR
Tomatsås och mozzarellaost. Säg till om du även vill ha kokt skinka!	
VANILJGLASS INGÅR! [L]	GRATIS
Serveras med choklad- eller kolasås.	

G = GLUTEN L = MJÖLKPRODUKTER (INKLUSIVE LAKTOS) K = KRÄFTDJUR Ä = ÄGG F = FISK B = BLÖTDJUR N = NÖTTER

IL GRADINO

RISTORANTE - PIZZERIA

PIZZE

Gluten- och laktosfria, samt veganska alternativ finns, fråga personalen!
Mozzarellaosten är svensk och kommer från gårdar i Hälsingland.

MARGHERITA [G+L] Tomatsås och mozzarella	105 KR
CAPRICCIOSA [G+L] Tomatsås, mozzarella, kokt skinka och champinjoner	115 KR
VERDURE [G+L] Tomatsås, mozzarella, grillad aubergine, grillad paprika, grillad zucchini och champinjoner	115 KR
CRUDAIOLA [G+L] Tomatsås, mozzarella, färska tomater, salt ricottaost och basilika	115 KR
BIANCANEVE (VIT PIZZA) [G+L] Mozzarella, färska tomater, scamorza (rökt mozzarella) och rökt tyrolerskinka	130 KR
QUATTRO FORMAGGI [G+L] Tomatsås, mozzarella, gorgonzola, pecorino och scamorza (rökt mozzarella)	130 KR
DIAVOLA [G+L] Tomatsås, mozzarella, stark salami och svarta oliver	130 KR
ROMANA [G+L+F] Tomatsås, mozzarella, sardeller och kapris	130 KR
IL GRADINO [G+L+F] Tomatsås, mozzarella, kronärtskocka, kokt skinka, svarta oliver, tonfisk och champinjoner	130 KR
CREMA DI LIMONE [G+L+K] Tomatsås, mozzarella, citroncrème och ASC-märkta scampi (vannameiräkor)	145 KR
FRUTTI DI MARE [G+L+K+B] Tomatsås, mozzarella, ASC-märkta scampi (vannameiräkor), musslor och vongole	145 KR
DIVINA COMMEDIA [G+L] Tomatsås, mozzarella, lök, paprika, champinjoner, färska tomater, strimlad oxfilé och ruccolasallad	145 KR
PAVAROTTI [G+L] Tomatsås, mozzarella, lök, paprika, champinjoner, färska tomater, gorgonzola, parmaskinka och ruccolasallad	145 KR
FELLINI [G+L] Tomatsås, mozzarella, lök, paprika, champinjoner, färska tomater, bresaola (tunna skivor av lufttorkat nöttinnanlår), hyvlad parmesan och ruccolasallad	145 KR
VECCHIA ITALIA [G+L] Tomatsås, mozzarella, champinjoner, salami, färsk salsiccia (italiensk korv), gorgonzola och ruccolasallad	145 KR
LA BARESE [G+L] Tomatsås, buffelmozzarella, parmaskinka, hyvlad parmesan och ruccolasallad	155 KR

G = GLUTEN L = MJÖLKPRODUKTER (INKLUSIVE LAKTOS) K = KRÄFTDJUR Å = ÄGG F = FISK B = BLÖTDJUR N = NÖTTER

IL GRADINO

RISTORANTE - PIZZERIA

DOLCI

TIRAMISÙ [G+L+Ä] Vår hemlagade tiramisù.	80 KR
PANNA COTTA [L] Italiensk gräddpudding toppad med hallonsås och skogsbär.	60 KR
TARTUFO NOCCIOLA [L+N+Ä] Glassbakelse med en kärna av flytande choklad täckt med hasselnötsglass, hackad maräng och hasselnötspralin.	85 KR
TARTUFO LIMONCELLO [G+L+Ä] Glassbakelse med kärna av limoncellocrème, täckt av citronglass och fint hackad maräng.	85 KR
IL FORMAGGIO [G+L] Pecorinoost serverad med fikonmarmelad och kex.	85 KR

G = GLUTEN L = MJÖLKPRODUKTER (INKLUSIVE LAKTOS) K = KRÄFTDJUR Ä = ÄGG F = FISK B = BLÖTDJUR N = NÖTTER

CAFFÈ

ESPRESSO	25 KR
CAPPUCCINO	30 KR
DUBBEL ESPRESSO	30 KR
CAFFÈ LATTE	30 KR
SVENSKT KAFFE/TE	25 KR

IL GRADINO

RISTORANTE - PIZZERIA

BIRRE

BIRRA MORETTI, ITALIENSK STARKÖL PÅ FAT, 20 CL	30 KR
BIRRA MORETTI, ITALIENSK STARKÖL PÅ FAT, 40 CL	59 KR
MARIESTAD, STARKÖL PÅ FLASKA, 50 CL	70 KR
NEWCASTLE BROWN ALE, STARKÖL PÅ FLASKA, 33 CL	55 KR
IPA PÅ FLASKA, 33 CL	60 KR
GLUTENFRI STARKÖL PÅ FLASKA, 33CL	60 KR
MELLANÖL PÅ FLASKA, 33 CL (EKOLOGISK)	50 KR
FOLKÖL (3,5 %) PÅ FLASKA, 50 CL	45 KR
LÄTTÖL PÅ FLASKA, 33 CL	30 KR
ALKOHOLFRI ÖL PÅ FLASKA, 33 CL	40 KR
CIDER, 33 CL	50 KR

BIBITE

PEPSI, PEPSI MAX, ZINGO, 7UP	35 KR
LOKA	30 KR
ITALIENSKT MINERALVATTEN, 50 CL	40 KR
JUICE	30 KR
MJÖLK	25 KR

LIQUORI E ALCOLICI

4 CL 75:- 6 CL 115:- (GÄLLER OM ANNAT PRIS EJ ÄR ANGIVET NEDAN)

AMARETTO		GIN	
AMARO		GRAPPA	
BAILEYS		KAHLUA	
BÈNÈDICTINE		LIMONCELLO	
BRANDY		POIRE AU COGNAC	
CALVADOS		ROM	
CALVADOS XO	30:-/CL	ROM LAGRAD	30:-/CL
COGNAC VS		SAMBUCA	
COGNAC V.S.O.P.	25:-/CL	STREGA	
COGNAC XO	30:-/CL	TEQUILA	
COINTREAU		VODKA	
DRAMBUIE		WHISKEY (IRISH)	
FRANGELICO		WHISKY (SCOTCH)	
GALLIANO		WHISKY (SINGLE MALT)	25:-/CL

IL GRADINO

RISTORANTE - PIZZERIA

VINI BIANCHI

	GLAS	1/2	1/1
HUSETS VITA - VERDICCHIO/TREBBIANO (MARCHE) Torr och lätttryckt vin med pigg syra samt ton av persika och nektarin. Passar som aperitif, till antipasti, skaldjurs- och fiskrätter och rätter med ljust kött med milda krämiga såser.	75:-	145:-	280:-
GRILLO (SICILIEN) EKOLOGISKT Torr, lätt, rund, med ungdomlig friskhet. Passar som apéritif eller som drink med tilltugg, till lättare pastarätter och lätta fisk- och skaldjursrätter.	80:-	155:-	320:-
PAXA SAUVIGNON BLANC (VENETO) Torr, frisk med ton av krusbär och grapefrukt. Passar som apéritif eller som drink med tilltugg, till krämiga pastarätter och lätta fisk- och skaldjursrätter.	85:-	165:-	320:-
ALKOHOLFRITT VITT VIN	65:-	125:-	230:-
PROSECCO TORR	80:-		350:-
CHAMPAGNE			500:-

VINI ROSSI

HUSETS RÖDA - MONTEPULCIANO/SANGIOVESE (MARCHE) Medelfylligt vin med rund fruktig smak av mörka bär som svarta vinbär och björnbär samt finstämd kryddighet. Passar till italiensk husmanskost som charkuterier, smakrika pastarätter och rätter av ljust och mörkt kött.	75:-	145:-	280:-
NERO D'AVOLA (SICILIEN) EKOLOGISKT Medelfylligt, mjukt, fruktigt vin med balanserad fruktsyra och bra längd. Passar till charkuterier, mustiga pastarätter, köträtter som grillat oxkött med svamp och lagrade ostar.	80:-	155:-	300:-
AP ROSSO (VENETO) Medelfylligt till fylligt vin med smak av mogna körsbär och skogshallon. Passar till smakrika pastarätter med tomatsås och köträtter med svamp.	85:-	165:-	320:-
PRIMITIVO/ZINFANDEL (PUGLIA) Fylligt vin med smak av mörka bär, fat och toner av mörk choklad. Passar till smakrika pastarätter och köträtter av nötkött.	90:-	175:-	340:-
VALPOLICELLA RIPASSO (VENETO) Medelfylligt till fylligt vin med smak av mörk frukt, choklad och lite mandel och aningens het eftersmak. Passar till smakrika köträtter av nötkött och grillat, samt även till starka ostar.			400:-
AMARONE (VENETO) Fylligt, rik smak av mörka bär, torr choklad, körsbär, fina toner av fat och trevlig värme i smaken. Den långa eftersmaken har toner av tobak. Passar till smakrika och lite stöddiga rätter av grillat kött och välagrad ost.			500:-
ALKOHOLFRITT RÖTT VIN	65:-	125:-	230:-