

- MENY -

*osteria il gusto*

## - MENY -



### - FÖRRÄTT / APERTIVO -

Parmesansoppa med rökt lax & löjrom  
**135 kr**

Affettato misto  
**155 kr**

Vitello tonnato  
**135 kr**

### - VARMRÄTT / SECONDI PIATTI -

Smörstekt rödingfilé med fänkålscrudité, vitvinsås,  
ärter & kokt potatis  
**255 kr**

Kalvrygg med rostade rotfrukter, potatisterrine  
& kalvsky med rödvin  
**285 kr**

Vitello tonnato  
**195 kr**

Parmesangnocchi med Karl-Johan svamp  
& rostad svartkål  
**185 kr**

### - DESSERT / DOLCE -

Chokladfondant med äpple semifreddo  
**95 kr**

Nyponpannacotta med smörstekt sockerkaka  
& vaniljglass  
**95 kr**

Chokladtryffel  
**25 kr / st**

## - ALKOHOLFRI DRYCK -



Pellegrino citron/apelsin	35 kr
Läsk	35 kr
Äppelmust	40 kr
Lättöl	35 kr
Alkoholfri öl	40 kr
Alkoholfritt vin, rött/vitt/rosé	45 kr / glas

## - ÖL -



Peroni, italiensk ljus lager på fat	52 kr
Budvar, tjeckisk ljus lager	59 kr
Lokalbryggd öl från Kullens Bryggeri	
Revolt	59 kr
Svart IPA	59 kr



## - VINLISTA -

### - MOUSSERANDE -

**Le Dolci Colline Prosecco Brut** 70 / 279 kr  
Friskt och fräscht med fruktighet från citrus och gröna äpplen. Delikat, livlig och pigg syra.

**Tommasi Filodora Prosecco** 95 / 389 kr  
Klar, fruktig och aningen kryddig doft. Torr smak med inslag av citrus, mineraler och mandel.

**Rotari Cuvée 28 Brut Trentino** 95 / 389 kr  
Torr och fylligt mousserande med frisk syra och karaktär av citrus och mineraler.

**Rotari Brut Rosé** 95 / 389 kr  
Stor fruktighet med inslag av smultron, citrus och nybakad brioche. Torr, härlig och frisk.

**Contratto Millesimato Extra Brut Piemonte** 155 / 659 kr  
Torr och härligt mousserande. Frisk fruktsyra i samspel med röda vinteräpplen, rostat bröd och citrusfrukter.

### - ROSÉ -

**Il Rosé di Casanova Toscana** 95 / 389 kr  
Mängder av vildhallon och granatäpple. Frukten är uppbackad av frisk syra med blommigt avslut.

### - VITT -

**Giulietta, Tommasi, Venetien** 70 / 278 kr  
Fräscht och fruktigt med smak av persika, citrus och inslag av vita blommor.

**Campo Fiorito, Chardonnay** 75 / 289 kr  
Frisk och balanserad med toner av mogen persika och inslag av mineraler.

**Camillona Sauvignon Blanc** 75 / 289 kr  
Fruktig doft med toner av citrus, fläder, örter och krispig grapefrukt i balans med pigg syrlighet.

**Tommasi Le Rosse Pinot Grigio** 95 / 389 kr  
Torr, druvtypisk och frisk smak av persika, äpple, citrus och vita blommor.

**Vellodoro Pecorino Terre di Chieti** 95 / 389 kr  
Torr medelfylligt med tydlig frisk syra. Rikt fruktig med lång och frisk eftersmak.

**Plenio Verdicchio Classico Riserva** 115 / 510 kr  
Stor och frisk doft. Fyllig smak med inslag av tropisk frukt, örter, mentol och svag ekfatskaraktär.

### - RÖTT -

**Allegrini Valpolicella Superiore Veneto** 85 / 315 kr  
Fruktig, kryddig doft med inslag av mörka bär, örter och fat. Intensivt fruktig och rik smak.

**Tommasi Valpolicella** 95 / 389 kr  
Ungt fruktigt vin med doft av körsbär, hallon och andra röda bär. Medelfyllig och elegant smak.

**Collezione Oro Chianti Riserva Toscana** 75 / 289 kr  
Stor utvecklad doft med inslag av körsbär, lakrits, läder och ekfat. Elegant smak.

**Ca' di Pian Barbera d'Asti Piemonte** 145 / 559 kr  
Torr med frisk syra och balanserade tanniner. Smak av röda bär, körsbär och kaffe.

**Tommasi Crearo Veneto** 155 / 569 kr  
Djup mörkröd färg. Intensiv och komplex doft. Inslag av mogna bär, torkad frukt, choklad och vanilj.

**Poggio al Tufo Alicante Toscana** 115 / 510 kr  
Klar mörkröd färg. Intensiv, kryddig och fruktig doft. Robust smak av mörka bär, choklad och fat.

**Bussola TB Valpolicella Superiore Veneto** 175 / 769 kr  
Medelfyllig med frisk syra och smaker av röda körsbär, russin, kryddor och nougat.

**Roccolo Grassi Valpolicella Superiore** 255 / 1299 kr  
Spännande superiore gjord med delvis torkade druvor. Mörka bär, choklad och koncentrerad fruktighet.

**Zymé 60-20-20 Veneto** 295 / 1399 kr  
Ett möte mellan Amarone och Bordeaux. Stark, mjuk, rund och varm. Kryddig smak från vinbär, blåbär och örter.

**Grattamacco Rosso Bolgheri Toscana** 375 / 1499 kr  
En Super Tuscany. Mycket elegant. Mörka bär och tobaksaromer, silkeslena tanniner. Sofistikerat.

**Tommasi Ca' Florian Amarone Riserva** 385 / 1599 kr  
Elegant doft av mörka frukter och bär, plommon, körsbär, choklad samt balsamico. Lång eftersmak.

### - DESSERTVIN -

**Tommasi Recioto Veneto** 199 / 799 kr  
Sött och mycket fylligt med karaktär av druva/russin. Utmärkt till ost och dessert.

**Le Guaite di Noemi Recioto Veneto** 235 / 899 kr  
Sött och mycket fylligt med karaktär av druva/russin. Utmärkt till ost och dessert.

**Ben Ryé Passito di Pantelleria Sicilien** 199 / 799 kr  
Vinnet görs av torkade druvor och har en apelsin- doftande, söt, blommig och sammetslen smak.

**un tavolo per due, per favore** / ett bord för två tack

**per questa sera alle otto** / ikväll klockan åtta

**buona sera!** / godkväll!

**tensione** / spänning

**vino bianco o vino rosso?** / vitt vin eller rött vin?

**antipasti** / förrätt

**buon appetito** / smaklig måltid

**conversazione interessante** / intressant konversation

**attrazione** / attraktion

**secondi piatti** / huvudrätt

**raro medio** / medium rare

**ben cotto** / well done

**al sangue** / rare

**più conversazione** / mer samtal

**un aspetto sensuale** / en sensuell blick

**chimica** / kemi

**dolci?** / efterrätt?

**si, per favore!** / ja, tack!

**tiramisu** / pigga upp mig

**amore** / kärlek

**una fine e un inizio** / ett slut och en början

**felicità** / lycka

**per sempre!** / för evigt!

*osteria il gusto*