

BISTROMENY

En smak av Småland på italienska — Rätter tillagade på närproducerade råvaror efter säsong, så långt det är möjligt.

välkommen

PROSECCO TREVISO GLAS	90,-
KRÖGARSPECIAL WISBY PILS 40CL & GAMMELDANSK 3CL	142,-
HÖGANLOFTS GT CAMPARI, GIN, TONIC TOPPAD MED ROSMARIN/APELSIN	128,-
KVÄLLENS DRINK 4CL	128,-

förrätt

BURRATA	148,-
Krämig mozzarella med småtomer, pistage och olivolja från Terreno. ♦ ◆	
<i>Pasqua Bardolino alt. CB Chiaretto Rosé</i>	

PRUCIOTTO E MELONE	155,-
Lufftorkad skinka från Parma serveras med melon, sallad & grillat vitlöksbröd. ◉	
<i>Terreno Chianti Classico</i>	

TIPS! HÖGANLOFTS GT

Perfekta starten innan middag i goda vänners lag.

Med eller utan alkohol!

barnmeny

PANNKAKOR ◉	65,-
PASTA BOLOGNESE ◉	98,-
BURGARE MED POMMES FRITES ◉	98,-
LITEN SCHNITZEL MED POMMES FRITES ◉	108,-
1/2 PIZZA VESUVIO / MARGHERITA	88,-
MJUKGLASS MED JORDGUBBAR ♦ ◉	65,-

DRYCKESREKOMMENDATION

Vi har dryckesrekommendationer till varje rätt, på både glas och flaska. Vad tycker du om? Prata med din servitris, vi hjälper dig gärna att hitta rätt. Vi serverar även ett brett sortiment av alkoholfria viner & öl.

THOREAU WATER CONCEPT

Har aldrig åkt lastbil. Istället för onödiga transporter filtreras kranvattnet till perfektion i Thoreaus anläggning här hos oss. Det både smakar och känns bättre. Välj mellan stilla eller lätt kolsyrat.

ALLERGI OCH SPECIALKOST

Meddela oss så hjälper vi dig! I flertalet rätter kan vi byta ut eller ta bort råvaror och tillbehör. Vi har märkt ut vilka rätter som är gluten och laktosfria.

- ♦ GLUTENFRI
- ◉ LAKTOSFRI
- ◆ VEGETARISK

varmrätt

SPIEDINI	335,-
Grillspett med oxfilé och färsk salsiccia med pommes frites, aioli och grillad citron. ♦ ◉	
<i>Torre del falasco Ripasso</i>	

PASTA SCAMPI	245,-
Vitlöksstekt scampi serveras med tomat och chili. ◉	
<i>Caldora Pinot Grigio</i>	

LA VERDURA	185,-
Pasta Pappardelle serveras med grillade grönsaker och fröpesto gjord på solros-, pumpa-, & pinje-frö. ◉ ◆	
<i>AP Vino Bianco</i>	

INSALATA CESARE	175,-
Med kyckling, bacon och knapriga krutonger. ◉	
<i>Donna di Valiano Chardonnay</i>	

MENÙ DELLA CASA

BURRATA

Krämig mozzarella med småtomer, pistage och olivolja från Terreno.

SPIEDINI

Oxfilé och färsk salsiccia med pommes frites, aioli och grillad citron.

LIMONE

Paj på maräng smaksatt med citron serveras med pistage & blåbär.

3-rätters, 595kr

dessert

LIMONE	125,-
Paj på maräng smaksatt med citron serveras med pistage & blåbär.	

GELATO MORBIDO	98,-
Mjukglass på vanilj serveras med färska jordgubbar.	

TARTUFO	45,-
Chokladryffel. ♦ ◉	

CARAMELLA	50,-
Gottepåse. ♦ ◉	

ISABERG HÖGANLOFT

PIZZA

PIZZA BIANCO

PIZZA BIANCO BAKAS MED CRÈME FRAICHE.

HELRÄTT **155,-**
Bacon, rödlök och mozzarella. Strös med gräslök.

PISELLI **155,-**
Krossade gröna ärtor, vitlök och mozzarella. Toppas med
hyvlad pecorino, ärtskott, mynta och citron.

PIZZA ROSSO

PIZZA ROSSO BAKAS MED TOMATSÅS.

MARGHERITA **125,-**
Mozzarella, körsbärstomat och basilikaolja.

VESUVIO **135,-**
Svensk skinka och mozzarella.

DANTES INFERNO **165,-**
Salami, vitlök, heta jalapenos, paprika och mozzarella.

MAFFIOSO **175,-**
Lufttorkad skinka, getost, pesto och mozzarella. Toppas med
ruccola och honung.

Vi erbjuder pizzabottnar utan gluten +10 kr. Ej glutenfri miljö.

Slica eller dela +5 kr.