

ISABERG HÖGANLOFT

# EN SMAK AV SMÅLAND PÅ ITALIENSKA

I vår restaurang väljer vi ut närproducerade råvaror efter säsong så långt det är möjligt.  
Matglädje för oss är att laga ärlig och medveten mat från grunden.

## välkommen

**PROSECCO TREVISO GLAS** ..... 85,-  
**KRÖGARSPECIAL** WISBY PILS 40CL & GAMMELDANSK 3CL ..... 129,-  
**KVÄLLENS DRINK 4CL / ALKOHOLFRI** ..... 128,- / 65,-

## förrätt

**JORDÄRTSKOCKSSOPPA** ..... 165,-  
Krämig jordärtskockssoppa med varmrökt lax från  
Sjöarps rökeri och skockachips. ◉ ◆  
*Donna di Valiano Chardonnay*

**CHARKBRICKA** ..... 195,-  
Parmaskinka, coppa, fänkålssalami och ventrecinasalami.  
Marinerade oliver, grillat vitlöksbröd & kronärtskocka. ◉  
*Terreno Chianti Classico*

**GRÖNKÅLSCAESAR** ..... 110,-  
Romansallad och grönkål uppblandade med caesardressing,  
krutonger och parmesanost. ◉ ◆  
*AP Vino Bianco*

## barnmeny

**PANNKAKOR** ..... 55,-  
**HÖGANLOFTS BOLOGNESE** ..... 88,-  
**BURGARE MED POMMES FRITES** ..... 88,-  
**PIZZA** ..... 88,-  
**MJUKGLASS MED CHOKLADSÅS** ..... 55,-

### 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

**GULASCHSOPPA** ..... 165,-  
Högrek, paprika och potatis i en mustig buljong.  
Serveras med turkisk yoghurt ◉ ◆  
*Subbe winter ale Alt. Wisby kloster öl*

**PAPARDELLE KANTARELL** ..... 185,-  
Krämig kantarellpasta med spenat, pecorino och citron. ◉ ◆  
*Pasqua Bardolino*

**UGNSBAKAD HÄLLEFLUNDRA** ..... 325,-  
I krämig musselbuljong med vongolemusslor,  
fänkål, potatis och basilika ◉ ◆  
*Donna di Valiano Chardonnay*

**OSSOBUCO ALLA MILANESE** ..... 265,-  
Vitvinsbräserverad kalvlägg med citron och salvia.  
Serveras med med krämig saffransrisotto och gremoulata ◉ ◆  
*Terreno Chianti Classico*

**GRILLAD ENTRECÔTE** ..... 325,-  
Serveras med ugnsbakade smätomater,  
sauce béarnaise och pommes frites ◆  
*Torre del Falasco Valpolicella Ripasso*

## MENÙ DELLA CASA

### JORDÄRTSKOCKSSOPPA

Krämig jordärtskockssoppa med varmrökt lax från  
Sjöarps rökeri och skockachips.

### OSSOBUCO ALLA MILANESE

Vitvinsbräserverad kalvlägg med citron och salvia.  
Serveras med med krämig saffransrisotto & gremoulata.

### CRÈME BRÛLÉE

På klassiskt vis.

3-rätters; 495kr

## dessert

**CRÈME BRÛLÉE** ..... 90,-  
På klassiskt vis. ◉ ◆  
*Terreno Vin Santo*

**CHOKLAD SEMIFREDDO** ..... 125,-  
En fryst chokladdessert med dulce de leche, hasselnötter och banan. ◆  
*Terreno Vin Santo*

**MJUKGLASS HEISSE LIEBE** ..... 90,-  
Kall mjukglass och varm hallonkompott ◆  
*Muscato D Asti*

**KVÄLLENS TRYFFEL** ..... 45,-  
Fråga efter kvällens smak. ◉ ◆

# ISABERG HÖGANLOFT

## PIZZA

---

### PIZZA BIANCO

PIZZA BIANCO BAKAS MED CRÈME FRAICHE.

**HELRÄTT** .....150,-

Bacon, rödlök och mozzarella. Strös med gräslök.

**PISELLI** .....140,-

Krossade gröna ärtor, vitlök och mozzarella. Toppas med  
hyvlad pecorino, ärtskott, mynta och citron.

---

### PIZZA ROSSO

PIZZA ROSSO BAKAS MED TOMATSÅS.

**MARGHERITA** .....120,-

Mozzarella, körsbärstomat och basilikaolja.

**VESUVIO** .....130,-

Svensk skinka och mozzarella.

**DANTES INFERNO** ..... 160,-

Salami, vitlök, heta jalapenos, paprika och mozzarella.

**MAFFIOSO** .....165,-

Lufttorkad skinka, getost, pesto och mozzarella. Toppas med  
ruccola och honung.

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