

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	90,-
KRÜGARSPECIAL 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. Torre del Falasco rosé</i>	
PRUCIOTTO E MELONE	155,-
Lufftorkad skinka från Parma serveras med melon, sallad & grillat vitlöksbröd. ○ <i>Terreno Chianti Classico</i>	
SALMONE	195,-
Fröjalax serveras med picklad rabarber, gari & soyamajonäs. ○ ◆ <i>Donna di Valiano Chardonnay</i>	
GAMBERETTO	155,-
Smögenräkor serveras med aioli & surdegsbröd. ○ <i>Veldora Pinot Grigio</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>	
COTOLETTA	285,-
Schnitzel på svensk gårdsgris med rosmarinrostad färskpotatis, gröna ärtor, parmesan och gräslökssmör. ○ <i>Pasqua Bardolino</i>	
MERLUZZO	315,-
Stekt torskrygg serveras med brynt smör, färsk pepparrot, och sommarens primörer. ♦ ○ <i>Donna di Valiano Chardonnay</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. ○	

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

CIOCCOLATO	139,-
Terrine på choklad & salt karamell serveras med färska hallon & hallonsås.	
LIMONE	125,-
Paj på maräng smaksatt med citron serveras med pistage & blåbär.	
GELATO MORBIDO	98,-
Mjukglass på vanilj serveras med färska jordgubbar.	
TARTUFO	45,-
Chokladtryffel. ♦ ○	
CARAMELLA	50,-
Gottepåse. ♦ ○	