



RISTORANTE LIMONE



MENU

DRINK'S

Franciacorta
Italian "Champagne" 165

Prosecco
Mousserande 95

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, soda, apelsinskiva 105

Select Spritz
Select, Prosecco, soda, apelsinskiva 95

Campari
Naturell, juice eller soda 85

Negroni
Gin, Martini Rosso, Campari Bitter 105

Bellini
Prosecco, vit persikapuré 115

Robby
Whiskey, Martini Rosso, Angostura 125

Dry Martini
Gin, Dry Vermouth 125

Martini
Rosso eller Bianco 85

Di Capri Spritz
Prosecco, Limoncello, Bitter Lemon 105

Capri di Tonic
Limoncello, Elderflower Tonic 95

Italian Gin 2
Malfy-orange Gin, Sicilia Tonic 150

Monte Negroni
Amaro Montenegro, Gin, Select 105

Venezian Sbagliato
Prosecco, Amaro Montenegro, Select 95

Americano
Campari, Röd vermouth, Soda 95

Espresso Martini
Vodka, Caffé, Espresso 125

Italian Gin Tonic
Malfy-Limone Gin, Sicilia Tonic 150

Hendrick's Gin Tonic
Hendrick's Gin, gurka, Tonic 150

Mom Gin Tonic
Mom Gin, hallon, FläderTonic 150

MENU

"Med smaker av Italien följer vi vårt egna recept: råvara, kärlek, fantasi och respekt"

Såserna i alla våra rätter är glutenfria. Det finns glutenfri pasta Le Veneziane. Om så önskas kan vi även ordna laktosfria såser.

ANTIPASTI

Förrätter, något riktigt gott före huvudrätten

Carpaccio di Manzo

Oxfilecarpaccio med rucola, olivolja extra vergine, citron, parmigiano, rostade pinjenötter och svartpeppar 155

Beef tenderloin carpaccio with arugula, olive oil extra vergine, lemon, parmigiano, roasted pine nuts and black pepper

Antipasto Misto

Premium ost och chark med tillbehör från hela Italien, 1 person 165 / 2 personer 280

A plate of assorted charcuterie and cheese with trimmings

Bresaola della Valtellina

Lufttorkat oxkött i tunna skivor marinerat i citron och olivolja med rucola, hyvlad parmesan, olivolja och svartpeppar 145

Dry cured beef in thin slices marinated in lemon and olive oil with rucola, planed parmesan, olive oil and black pepper

Bruschetta Tricolore

Italienskt ciabattabröd gratinerat med mozzarella, tomat, vitlök och parmaskinka 135

Italian ciabatta bread gratinated with mozzarella, tomato, garlic and Parma ham

Mozzarella Caprese

DOP Buffelmozzarella, toppkvalité från Napoli, med kvisttomater, olivolja och basilika 135

Fresh Buffalo mozzarella with French tomatoes

Scampi alla Diavola

Djävulens scampi*, frästa med, vitlök, chili, persilja och vitt vin (*FOS certifierade) 145

Hot shrimps with garlic, chili, parsley and white wine

Barbabetola Rossa

Rödbetor med getost, honung, pistagenötter och rucola 125

Beet roots with goat cheese, honey, pistachio nuts and rucola

Barba Vegana

Vegansk Carpaccio på rödbetor med lönnsirap, cashewricottakräm och rostade pistagenötter 125

Vegan Carpaccio on beets with maple syrup, cashew ricotta cream and roasted pistachios

Pasta

Vi serverar även alla våra pastarätter som förrätt 145

We also serve all our pasta dishes as antipasti

SPUNTINI

Italian tapas that is good at any time

Salame

Air dried Salsiccia Piccante 45

Olive

Mixed olives marinated with chili, herbs and garlic 45

Carciofo

Grilled artichokes (kronärtskockor) with lemon, garlic and parsley 45

Reggiano

Long-aged 72 months
Parmigiano Reggiano 65

Prosciutto di Parma

Air-dried ham from Parma 70

Taleggio

Long-aged Taleggio (komjolk) from Lombardia 45

Fontina

Classic hard cheese that originates in the Valle d'Aosta 45

Prosciutto melone

Parma ham with honeydew melon (honungsmelon) 95

Pancetta

Herb-dried Tuscan pork loin 45

Capocollo

Air-dried pork loin 45

Pecorino

Sheep cheese 45

Testun Ocelli al Barolo

Italian mountain cheese, cow and goat milk. Stored in press residues from the famous Barolo wine 65

MENU

PRIMI

Pasta och risotto

Penne alla Piemontese

Pasta med strimlad oxfilé, champinjoner, vitlök, purjolök och gräddsås 245

Pasta with shredded ox fillet, mushrooms, garlic, leek and cream sauce

Tagliatelle ai Tartuffo

Hantverks-Tagliatelle från Giulia med krämig tryffelsås, skogschampinjoner och färskrivet parmesan 225

Tagliatelle, fresh egg pasta with creamy truffle sauce and forest mushrooms and freshly sliced parmesan

Delizie

Gratinerade pastarullar fyllda med kryddstark calabrisk paprikasalami, fontinaost, parmesan, zucchini, tomat och grädde 225

Fresh pasta rolls "au gratin" filled with spicy salami from Calabria, fontina cheese, parmigiano reggiano, zucchini, tomato and cream

Scampi al limone e aglio

Linguine med scampi, tomat, citron, vitlök, chili och persilja 245

Linguine with scampi, tomato, lemon, garlic, chili and parsley

Melanzane (Vegansk)

Penne med rostad aubergine, karamelliserad lök, oliver, havregrädde, soltorkade tomater, tomatsås och riven veganost 215

Penne with roasted eggplant, caramelized onions, olives, oat cream, sun-dried tomatoes, tomato sauce and grated vegan cheese

Risotto ai Funghi

På finaste aquarelloris, vitt vin, parmesan och skogssvamp 215

On the finest aquarello rice, white wine, parmesan and forest mushrooms

Straccetti di Manzo

Linguine med strimlad oxfilé, rostade cocktailtomter, vitlök, smör, chili, olivolja, vitt vin, persilja och tomatsky 235

Linguine with shredded beef fillet, roasted cocktail tomato, garlic, butter, chili, olive oil, white wine, parsley and tomato sky

GIOVANOTTI

Barnmeny för de små. Läsk och glass ingår

For the kids. Soda and icecream is included

Carbonara

Linguine med pancetta (sidfläsk), svartpeppar och gräddig parmesansås 95

Linguine with pancetta (pork loin), black pepper and creamy parmesan sauce 95

Al Nonno

Pasta med köttbullar i gräddsås 95

Pasta Bolognese or meatballs in cream sauce

Bologna

Pasta med krämig köttfärssås 95

Pasta with creamy minced meat sauce 95

Filetto Bambino

Grillad oxfilé med gräddsås och valfri contorni 145

Grilled beef fillet with cream sauce and optional contorni 145

MENU

SECONDI

Våra klassiska huvudrätter. Välj gärna till en Contorni

Filetto della Casa

Grillad oxfilé tournedo med gorgonzola och rödvinsås, rostade cherita tomater. Serveras med parmesanpotatisgratäng 355

Grilled beef fillet tournedo with gorgonzola and red wine sauce, roasted cocktail tomatoes. Served with parmesan potato gratin

Brasato di Sottospalla

Vinbräserat högrevhjärta med rotfrukter, tomat, chili, basilikaolja, vitlök och borlottibönor. Serveras med grillad chilisalsiccia och krämig parmesan risotto 265

Wine-braised high-rib heart with root vegetables, tomato, chili, basil oil, garlic and borlotti beans. Served with grilled chili salsiccia and creamy parmesan risotto

Filetto di manzo al pepe*

Oxfilétournedos med krämig grönpepparsås och parmesanpotatisgratäng 355

Tournedos from ox with pepper sauce and grilled peppers

Costata di Manzo

Grillad Nebraska grain fed entrecote 300 g, med rödvinsås, vitlöksfräst skogssvamp och rostad vitlökssmör med parmesanpotatisgratäng 395

Grilled Nebraska grain fed entrecote 300 g, with red wine sauce, garlic-milled forest mushrooms and roasted garlic butter with parmesan potato gratin

* Saltimbocca går att få gluten- och laktosfria

Saltimbocca can be made gluten- and lactose free

SOGLIOLA

Pocherad bergtungafilé i hummersås med handskalade räkor och grillad sparris. Serveras med gratinerad parmesan potatisbakelse 295

Poached lemon sole fillet in lobster sauce with hand peeled shrimp and grilled asparagus. Served with parmesan potato gratin

SALTIMBOCCA AL LIMONE*

Vår egen klassiker. Brässerade kalvfiléer med prosciutto och salvia i citronsås. Serveras med Tortino di patata 295

Our classic. Braised veal fillets with prosciutto and sage in lemon sauce. Served with Tortino di patata

CONTORNI

En extra smak till maten. Som förrätt 90
Add a Contorni to your main course. As starter 90

Patate gratinate con panna

Italiensk potatisgratäng med parmesan och zucchini 55
Italian potato gratin with parmesan and zucchini

Tortino di patata

Parmesan gratinerad potatisbakelse 55
Parmesan gratinated potato cake

Gnocchi

Smörstekta potatisgnocchi med salvia 55
Butter fried potatoes gnocchi with sage

Risotto side

Svamprisotto 55
Mushroom risotto

Insalata di rucola

Ruccolasallad, parmesan och semitorkade tomater 55
Rucicola salad with parmesan and semi-dried tomatoes

VINO

VINO BIANCO E ROSATO

Här finner du vita, rosé och våra mousserande viner som vår sommelier har valt ut från hela Italien, sorterade utifrån hur de smakar. Vår förhoppning är att kombinationen av mat och dryck skall göra din upplevelse magiskt bra! Har du några funderingar så tveka inte att fråga vår kunniga personal.

ELEGANTE E FACILE

Vin som lätt slinker ner. Passar till lättare maträtter

2018 **La Cappuccina Soave Classico** 110 440
Garganega. Veneto, Soave - La Cappuccina

2019 **Brámito Chardonnay** 125 490
Chardonnay. Umbria, IGP - Castello della Sala

2019 **Maina Bianco** 115 460
Verdeca. Salento, IGT - Leone di Castris

2019 **Shiny - Rosé** 125 470
Aleatico. Toscana, IGT - Gualdo del Re

MODERATO

Den geniala medelvägen. Fin balans och skönt lagom med smak och doft. Till rätter av medelfyllig karaktär

2019 **Valentina Vermentino** 115 460
Vermentino. Toscana, Suvereto - Gualdo del Re

2019 **Merus Pinot Grigio** 145 590
Pinot Grigio, Sydtyrolen - Tiefenbrunner

2016 **Donna Lisa** 690
Malvasía. Puglia, Salento, IGT - Leone di Castris

SPUMANTE

Mousserande viner ger sköna bubblor i glaset

NV **Cartemisia Brut** 95 390
Glera. Veneto, Treviso - Pizzolo

NV **Contratto Millesimato Brut** 750
Pinot Noir, Chardonnay, Piemonte - Contratto

NV **Franciacorta** 165 650
Chardonnay, Pinot Bianco. Lombardia, Franciacorta - Bersi Serlini



Vår vinlista är skapad med ambitionen att få med det bästa från det fantastiska vinlandet Italien. Salute!

Daniel Sandvall, Sommelier
Patric Anderson, Sommelier
Hampus Synnersten, Sommelierstudent



VINKÄLLAN
DRYCKESIT BILDNINGAR

eshob
vino & spiriti d'importazione di qualità



VINO

VINO ROSSO

ELEGANTE E FACILE

Vin som lätt slinker ner. Passar till lättare maträtter

2019 **Miravigna Montepulciano** 115 460
Montepulciano, Abruzzo - Casal Thaulero

2019 **Borgo Thaulero Sangiovese** 125 490
Sangiovese, Abruzzo - Casal Thaulero

2016 **Casalina Grignolino** 130 495
Grignolino, Piemonte, Monferrato - Azienda Agricola Rovero

2016 **Nebbiaia** 145 620
Nebbiolo, Piemonte, Monferrato - Azienda Agricola Rovero

2018 **Turmhof Pinot Nero** 690
Pinot Nero, Alto Adige - Tiefenbrunner

MODERATO

Den geniala medelvägen. Fin balans och skönt lagom med smak och doft. Till rätter av medelfyllig karaktär

2018 **L' Aura Chianti Classico EKO** 145 590
Sangiovese, Toscana, Chianti Classico - Querceto di Castellina

2017 **Orsetto Oro Montepulciano** 145 590
Montepulciano, Abruzzo - Casal Thaulero

2017 **Torre Falasco Ripasso Superiore** 125 490
*Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Veneto, Valpolicella Ripasso Valpantena - Cantina Valpantena*

2017 **Adeo Bolgheri Rosso Super Tuscan** 150 625
*Cabernet Sauvignon, Merlot. Toscana, Bolgheri
Campo Alla Sughera*

2019 **I Tratturi Primitivo** 105 420
Primitivo, Puglia, IGP - Cantina San Marzano

2014 **Barbera Rouvé** 155 640
Barbera, Piemonte, Monferrato - Azienda Agricola Rovero

2018 **Barbaresco** 975
Nebbiolo, Piemonte, Barbaresco - The Vinum

POTENZA E FORZA

Stabila, fullt fylliga viner som smakar mycket och länge. Möter upp alla våra kraftigare rätter

2014 **Geo** 155 620
*Cannonau, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
Sardegna, Isola Dei Nuraghi - Tenute Delogu*

2017 **Sei Chianti Classico Gran Selezione** 790
Sangiovese, Toscana, Chianti Classico - Querceto di Castellina

2017 **Etna Rosso** 790
Nerello Mascalese, Sicilien - Federico Graziani

2010 **Brunello di Montalcino** 890
Sangiovese, Toscana, Brunello di Montalcino - The Vinum

2012 **Barolo** 975
Nebbiolo, Piemonte, Barolo - The Vinum

2014 **Barolo Cerretta** 1250
Nebbiolo, Piemonte, Barolo - Mauro Sebaste

2015 **Paolo Scavino Barolo** 990
*Stram, mogen frukt, viol, rosor, kaffe, mineral, fin lång eftersmak.
Nebbiolo, Piemonte, Barolo - Paolo Scavino*

VINO DELLA CASA

Vitt eller rött,
fråga vår kunniga personal
Glas 95 Flaska 390
Glas Alkoholfritt 60

Vinprovning?

Vi arrangerar vinprovningar i samarbete med **Bistro Vinoteket**.
Fråga personalen.

VINO

VINO ROSSO PRESTIGIO

2015 **Barbaresco Bernadot** 2 390

Doft av kryddor, té, blommor. Elegant vin med kropp och extremt lång, fin eftersmak.

Nebbiolo. Piemonte, Barbaresco DOCG - Ceretto

2013 **Amarone Riserva di Costasera** 1 295

Körsbärsroda toner. Doft av mörk frukt, vita rosor. Lång härlig eftersmak.

Corvina. Veneto, Amarone della Valpolicella - Masi

2015 **Paolo Scavino Barolo Bric del Fiasc** 1 900

Fyllig, nyanserad och elegant smak med inslag av torkad frukt, violer, tryffel och extremt lång, fin eftersmak.

Nebbiolo, Piemonte, Barolo - Paolo Scavino

2011 **Amarone Classico** 995

Finns även som Magnum (1500 ml) årgång 2008 2 090

Kraftig och fyllig med komplexa toner av körsbär, plommon, mörka bär och ekfat. Vinet i ekfat under 3-4 år och har lång, fruktig eftersmak

Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve

Veneto, Fumane di Valpolicella - Secondo Marco

2012 **Amarone Musella Riserva** 1 460

Balanserad syra och markerade tanniner. Kryddig frukt, örter, mogna körsbär, kryddor och fat. Lång, elegant eftersmak.

Corvina, Barbera, Rondinella

Veneto, Amarone della Valpolicella - Musella

2013 **Renieri Brunello di Montalcino** 1 900

Elegant doft med inslag av kryddighet, choklad och fat. Lång eftersmak av plommon, choklad, lakrits och fatkaraktär med fin bibehållen syra.

Brunello. Toscana, Brunello di Montalcino - Castello di Bossi

1955 **Marchesi di Barolo Vinclap** 6 500

Kungen av lagringsviner från en riktigt gammal årgång, 1955

Detta vin bör dekanteras för att komma till sin rätt

Nebbiolo. Piemonte, Barolo - Marchesi di Barolo

1996 **Gaia Barbaresco** 6 300

Stram, mogen frukt, röda och mörka bär, viol, rosor, kaffe, mineral

Nebbiolo. Piemonte, Barbaresco - Gaia

2015 **Sassicaia Super Tuscan** 4 690

Det ursprungliga "Super-Tuscan" vinet. Italienskt vin gjort på franska druvor. Sedan 2013 har San Guido ensam rätt till appellationen. Legendariskt vin och en ännu mer legendarisk årgång!

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Toscana, Bolgheri Sassicaia - Tenuta San Guido

2016 **Sassicaia Super Tuscan** 4 390

Se ovan men med annan årgång.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Toscana, Bolgheri Sassicaia - Tenuta San Guido



Något starkare?

Fråga personalen om våra
Avec där vi har massor av
god Grappa och annat starkt
till kaffet!

BEVANDE

Här hittar du våra dessertviner, öl och övriga drycker. Både med och utan alkohol.
Prova gärna våra mycket trevliga öl från italienska microbryggerier.
Har du några funderingar så tveka inte att fråga vår kunniga personal.

BIRRA ITALIANA

Birra Moretti fatöl

En ljus frisk öl, väl balanserad med inslag av malt. 4,6%
Se priser och storlekar i rutan nedan

BIRRA ALLA SPINA

Birra Moretti fatöl

Piccolo 25cl, 45 Grande 40 cl, 85
XL 60cl, 105 Super XL 93cl, 160

Birra Menabrea Bionda 1846 85
Ljus lager. Fruktig, låg beska, gräs och citrus. 4,8% 33 cl

Birra Menabrea Ambrata 85
Mellanmörk lager. Fyllig, inslag av sötmandel. 5% 33 cl

Domm 85
Veteöl med smak av frukt och citrus. 33cl, 5%

Birra Moretti Toscana 105
Ljus lager öl med ursprung från Italien. 5,5% 50 cl

Porpora 95
Balanserad sötma och bitterhet, humle, 8%, 33 cl

SODA

Alkoholfria drycker 33 cl

**Coca Cola, Coca Cola Zero,
Sprite, Fanta, Is te, Juice** 36

Våra törstsläckare med eller utan kolsyra

San Pellegrino Limonata 28
Kolsyrad törstsläckare, citrus, fruktsaft från citroner

San Pellegrino Aranciata Rossa 28
Kolsyrad törstsläckare, fruktsaft från blodapelsin

San Pellegrino Aranciata 28
Kolsyrad törstsläckare, fruktsaft från apelsiner/citrus

San Pellegrino mineralvatten 45
Kolsyrat naturligt mineralvatten. 50 cl

CIDER

Briska Päron 56
Söt, fruktig smak inslag av päron och vanilj. 4,5%. 33 cl

SENZA ALCOL

Birra Moretti Zero 45
Vår alkoholfria öl. 33 cl

Alkoholfritt vin 85
Ett glas rött, vitt eller bubbel

