



# 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

**Americano**  
Campari, Röd vermouth, Soda 95

**Espresso Martini**  
Vodka, Caffé, Espresso 125

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

**Mom Gin Tonic**  
Mom Gin, hallon, FläderTonic 150

**Italian Gin 1**  
Malfy-Limone Gin, Sicilia Tonic 150

**Italian Gin 2**  
Malfy-orange Gin, Sicilia Tonic 150

**Italian Gin 3**  
Malfy Rosa Grape Gin, Hallon, Tonic 150

**Gin fizz Aperol**  
Italian Gin, Aperol, Citronjuice, 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 al Tartufo

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 contorno 145

*Grilled beef fillet with cream sauce and optional contorno 145*

# MENU

## SECONDI

Våra klassiska huvudrätter. Välj gärna till en Contorno

### 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*

### Paillard di Vitello

Grillad lövtunn gödkalv med riven pecorino di fossa, tryffelmajonäs och semitorkade tomater. Serveras med svamprisotto 315

*Grilled leafy veal with grated pecorino di fossa, truffle mayonnaise and semi-dried tomatoes. Served with mushroom 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 laktosfri

*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*

### Salvatore rekommenderar

### AGNELLO ALLA GRIGLIA

Grillad lamminnerfilé med smörstekta polkabetor, picklad tropealök, chokladrödvinsås och pamesanpotatisgratäng 355

*Grilled lamb tenderloin with butter-fried polenta, pickled tropea onions, chocolate red wine sauce and pamesan potato gratin*

# MENU

## CONTORNI

En extra smak till maten. Som förrätt 90  
*Add a contorno 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

Parmesangratinerad 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

Här finner du vita, rosé och våra mousserande viner som vår sommelier har valt ut från hela Italien, sorterade efter region.  
Vår förhoppning är att kombinationen av mat och dryck skall göra din upplevelse magiskt bra!

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  
DRYCKESUTBILDNINGAR

**eshob**  
eccellenti sommelieri di carabona



## SPUMANTE / BUBBEL

NV **Cartemisia Brut** 95 390  
Glera - Pizzolo

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

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

# VINO

## ABRUZZO / APULIEN

Vitt **Maiana Bianco** 115 460  
Verdeca - *Leone di Castris*

Rött **Miravigna** 110 440  
Montepulciano - *Casal Thaulero*

Rött **Borgo Thaulero** 110 440  
Sangiovese. - *Casal Thaulero*

Rött **Orsetto Oro** 145 590  
Montepulciano - *Casal Thaulero*

Rött **Imperio** 690  
Primitivo di Manduria. - *Feudo Croce*

## ALTO ADIGE

Vitt **Merus** 145 590  
Pinot Grigio - *Tiefenbrunner*

Rött **Turmhof** 175 690  
Pinot Noir - *Tiefenbrunner*

### Något starkare?

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

### Vinprovning?

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

## PIEMONTE

Rött **Casalina** 130 490  
Grignolino - *Azienda Agricola Rovero*

Rött **Nebbiaia** 145 590  
Nebbiolo - *Azienda Agricola Rovero*

Rött **Barbera Rouvé** 155 640  
Barbera - *Azienda Agricola Rovero*

Rött **Barbaresco** 975  
Nebbiolo - *The Vinum*

Rött **Barolo** 975  
Nebbiolo - *The Vinum*

Rött **La Spinetta Barbera Ca' di Pian** 750  
Barbera - *La Spinetta*

Rött **La Spinetta Barbaresco Bordini** 1190  
Nebbiolo - *La Spinetta*

Rött **Barolo** 990  
Nebbiolo - *Paolo Scavino*

Rött **La Spinetta Barolo Garretti** 1290  
Nebbiolo - *La Spinetta*

Rött **Barolo Bric del Fiasc** 1900  
Nebbiolo - *Paolo Scavino*

Rött **Gaja Barbaresco 1996** 6300  
Nebbiolo - *Gaja*

## MARCHE

Vitt **Verdicchio Classico Superiore** 130 520  
Verdicchio - *Umani Ronchi*

## SICILIEN

Rött **Torre Mora Cauru Etna Rosso** 580  
Nerello Mascalese - *Torre Mora*

# VINO

## TOSCANA

Vitt <b>Valentina</b> Vermentino - <i>Gualdo del Re</i>	115	460
Vitt <b>Donna di Valiano</b> Chardonnay - <i>Piccini</i>	145	590
Rosé <b>Shiny Rosé</b> Aleatico - <i>Gualdo del Re</i>	115	460
Rött <b>L´Aura Chianti Classico EKO</b> Sangiovese - <i>Querceto di Castellina</i>	145	590
Rött <b>Rosso di Montalcino</b> Sangiovese - <i>Villa al Cortile</i>	145	590
Rött <b>Sei Gran Selezione</b> Sangiovese - <i>Querceto di Castellina</i>	175	750
Rött <b>Adeo Super Tuscan</b> Cabernet Sauvignon, Merlot - <i>Campo alla Sughera</i>	175	750
Rött <b>Brunello Vinum</b> Sangiovese - <i>The Vinum</i>		890
Rött <b>Brunello Villa el Cortile Riserva</b> Sangiovese - <i>Villa al Cortile</i>		1500
Rött <b>Sassicaia 2016 / 2017</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - <i>Tenuta San Guido</i>	4	500

## VENETO

Vitt <b>Passione Sentimento Bianco</b> Garganega - <i>Pasqua Vigneti e Cantine</i>	110	440
Rött <b>Torre Falasco Ripasso Superiore</b> Corvina, Corvinone, Rondinella - <i>Cantina Valpantena</i>	135	540
Rött <b>Montere Ripasso EKO</b> Corvina, Corvinone, Rondinella - <i>Tinazzi</i>	165	670
Rött <b>Amarone Riserva di Costasera</b> Corvina - <i>Masi</i>		1290
Rött <b>Amarone Classico</b> Blend - <i>Secondo Marco</i>		990
Rött <b>Amarone Musella Riserva</b> Corvina, Molinara, Rondinella - <i>Musella</i>		1460

## SARDINIEN

Vitt <b>Ide</b> Vermentino - <i>Tenute Delogu</i>		690
Rött <b>Geo</b> Cannonau, Merlot, Syrah, Cabernet S - <i>Tenute Delogu</i>	165	670

Våra sommelierer  
rekommenderar

Rött  
**L´Aura Chianti Classico EKO**  
Glas 145 - Flaska 590



# BEVANDE

Här hittar du våra Italienska 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

**Malchiori U'go Trentino** 105  
Glutenfri, frisk på äpple, fläder och mint. 7%. 50 cl

**Melchiori Alpino Trentino** 75  
Kallpressat äpple, balanserad sur och söt. 4,5%. 33 cl

## SENZA ALCOL

**Birra Moretti Zero** 45  
Vår alkoholfria öl. 33 cl

**Alkoholfritt vin** 85  
Ett glas rött, vitt eller bubbel

