



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

Arancia Fiero
Apelsinmartini, Tonic 95

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 beetroot, 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, Sommelier



VINKÄLLAN
DRYCKESUTBILDNINGAR

eshob
eccellenti su, pancia, ottomani e di calabaria



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	460
Verdeca - <i>Leone di Castris</i>	
Rött Borgo Thaulero	110 440
Sangiovese - <i>Casal Thaulero</i>	
Rött Orsetto Oro	145 590
Montepulciano - <i>Casal Thaulero</i>	
Rött Imperio	690
Primitivo di Manduria. - <i>Feudo Croce</i>	

ALTO ADIGE

Vitt Merus	145 590
Pinot Grigio - <i>Tiefenbrunner</i>	
Rött Turmhof	690
Pinot Noir - <i>Tiefenbrunner</i>	

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 Nebbiaia	145 590
Nebbiolo - <i>Azienda Agricola Rovero</i>	
Rött Barbera Rouvé	155 640
Barbera - <i>Azienda Agricola Rovero</i>	
Rött Barbaresco	975
Nebbiolo - <i>The Vinum</i>	
Rött Barolo	975
Nebbiolo - <i>The Vinum</i>	
Rött La Spinetta Barbera Ca' di Pian	750
Barbera - <i>La Spinetta</i>	
Rött La Spinetta Barbaresco Bordini	1190
Nebbiolo - <i>La Spinetta</i>	
Rött Barolo	990
Nebbiolo - <i>Paolo Scavino</i>	
Rött La Spinetta Barolo Garretti	1290
Nebbiolo - <i>La Spinetta</i>	
Rött Barolo Bric del Fiasc	1900
Nebbiolo - <i>Paolo Scavino</i>	
Rött Gaja Barbaresco 1996	6 300
Nebbiolo - <i>Gaja</i>	

MARCHE

Vitt Verdicchio Classico Superiore	520
Verdicchio - <i>Umani Ronchi</i>	

SICILIEN

Rött Torre Mora Cauru Etna Rosso	580
Nerello Mascalese - <i>Torre Mora</i>	

VINO

TOSCANA

Vitt **Valentina** 115 460
Vermentino - *Gualdo del Re*

Vitt **Donna di Valiano** 145 590
Chardonnay - *Piccini*

Rosé **Shiny Rosé** 115 460
Aleatico - *Gualdo del Re*

Rött **L´Aura Chianti Classico EKO** 145 590
Sangiovese - *Querceto di Castellina*

Rött **Rosso di Montalcino** 590
Sangiovese - *Villa al Cortile*

Rött **Sei Gran Selezione** 750
Sangiovese - *Querceto di Castellina*

Rött **Adeo Super Tuscan** 175 750
Cabernet Sauvignon, Merlot - *Campo alla Sughera*

Rött **Brunello Vinum** 890
Sangiovese - *The Vinum*

Rött **Brunello Villa el Cortile Riserva** 1500
Sangiovese - *Villa al Cortile*

Rött **Sassicaia 2015 / 2016** 4 500
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - *Tenuta San Guido*

VENETO

Vitt **Passione Sentimento Bianco** 110 440
Garganega - *Pasqua Vigneti e Cantine*

Rött **Torre Falasco Ripasso Superiore** 135 540
Corvina, Corvinone, Rondinella - *Cantina Valpantena*

Rött **Montere Ripasso EKO** 165 670
Corvina, Corvinone, Rondinella - *Tinazzi*

Rött **Amarone Riserva di Costasera** 1 290
Corvina - *Masi*

Rött **Amarone Classico** 990
Blend - *Secondo Marco*

Rött **Amarone Musella Riserva** 1 460
Corvina, Molinara, Rondinella - *Musella*

SARDINIEN

Vitt **Ide** 690
Vermentino - *Tenute Delogu*

Rött **Geo** 165 670
Cannonau, Merlot, Syrah, Cabernet S - *Tenute Delogu*

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

Menabrea Bionda fatöl

En ljus frisk öl, väl balanserad med inslag av malt. 4,8%
Se priser och storlekar i rutan nedan

BIRRA ALLA SPINA

Birra Menabrea Bionda

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

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

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

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

I Due Mastri ZIA IPA 95
Hantverks IPA från Toscana, 5%, 33 cl

I Due Mastri FLINT American Pale Ale 95
Hantverks APA från Toscana, 6,2%, 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

