

Pane Fresco Åhlens

IL PIATTO DEL GIORNO – Dagens rätt: 120:- MÅN-FRE: 11.00–14.00

ANTIPASTO BRUSCHETTA CON BURRATA

Rostat italienskt lantbröd med olivolja, karameliserade körsbärstomater, basilikakräm, balsamico.

COZZE ALA PUGLIESE

Vitvinsbräserverade blåmusslor, tomatsås, chili, vitlök och rödlök.

CARPACCIO CLASSICO

Utbankad oxfilé med ruccola, hyvlad parmigiano, citron & olivolja.

FRITTURA MISTA

Friterad bläckfisk & räkor.

AFFETTIATI MISTI

Charkmästarens val av det godaste charkuterierna Italien har att erbjuda. Serveras med de klassiska tillbehören grillade grönsaker, tryffelmajonnäs & crema di olive.

LE PIZZE

TILL ALLA VÅRA PIZZOR ANVÄNDER VI:

Extra Virgin olivolja, Parmigiano, Caputomjöl av typen "00", naturlig jäst & havssalt. Alla ingredienser är av 100 procent italienskt ursprung.

MARGHERITA

San Marzano tomater, Fior di Latte & basilika.

POMO D'ORO

Gula körsbärstomater, salame Napoli & Fior di Latte.

DIABOLO

San Marzano tomater, Fior di Latte, stark salami & basilika.

CAPRICCIOSA

San Marzano tomater, Fior di Latte, kronärtskocka, Prosciutto Cotto, svarta oliver, champinjoner & basilika.

CARRETTIERA

Provola, salsiccia & friarielli napoletani (broccoliblad).

ORTOLANA

Grillad paprika, champinjoner & aubergine. Fior di Latte, basilika & parmesan.
QUATTRO FORMAGGI

Fior di Latte, Gorgonzola, Grana Padano, & Caciocavallo.
CALZONE AL FORNO

San Marzano tomat, Fior di Latte, champinjoner & Prosciutto Cotto.
PRIMAVERA

Provola, färska körsbärstomater, prosciutto crudo, ruccola & parmesanflingor.
TRONCHETTO

Caciotta affumicata, Fior di Latte, prosciutto crudo, färska körsbärstomater & Grana Padano.
PESTO GENOVESE

Färska körsbärstomater, pesto genovese, caciotta affumicata & provola.
TRONCHETTO

Focacciarulle, med Nutella & florsocker.

INSALATA
INSALATA MOZZARELLA FRITTA

Sallad med friterad mozzarella & balsamicodressing.
INSALATA POLLO IMPANATO AL TARTUFO

Sallad med parmesanpanerad kycklingfilé & crema di tartufo.
INSALATA CAPRESE

Sallad med mozzarella di bufala, tomat & balsamicodressing.
INSALATA DI TONNO

Sallad med halstrad tonfisk & balsamicodressing.
INSALATA DI SCAMPI

Sallad med vitlöksslungad scampi, balsamicodressing.

PASTA

GENUIN ITALIENSK MATLAGNING KRÄVER SIN TALLAGNINGSTID
Vår pasta kokas al dente. Om annan kottid önskas tala med er servitör.
FRUTTI DI MARE

Bläckfisk, scampi, havskräfta, blåmusslor, tomatås, vitlök, chili, basilika & vitt vin.

GARGANELLI ALLA ALDO

Strimlad oxfilé, chili, vitlök, konjak, grädde, rödvinssås, basilika & färska champinjoner.

PAPPARDELLE CON SCAMPI

Smörstekta scampi, vitt vin, vitlök, basilika & hummersås.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Linguine med venusmusslor i vitt vin, chili & vitlök samt en kyss av körsbärstomat.

CARBONARA CON SALSICCIA E ROSMARINO

Carbonara med salsiccia, äggula, schalottenlök, vitlök, chilli, rosmarin samt en kyss av grädde.

RAGÚ NAPOLETANO

Högrek, salsiccia & rödvin i en tomatås som långkokats till en gudomlig ragusås.

LASAGNA AL FORNO

En krämig lasagne, traditionsenligt tillagad.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Klassisk rätt från Sorrento. Gnocchi i tomatås & mozzarella

CARNE

TAGLIATA DI ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

Grillad hängmörad entrecote på ben med piccadillytomater, ruccola, parmigiano & tryffelpommes frites.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PAPPARDELLE AL TARTUFO

Kalvytterfilé, parmaskinka, salvia breserad i marsalavin. med Pappardelle slungad i tryffelcream & smör.

GRIGIATA MISTA MINIMUM 2 PERS

Mixad grilltallrik med kycklingfilé, oxfilé, salsiccia, grillade grönsaker, rödvinssås, tryffelmajonnäs & tryffelpommes frites.

PESCE

SALMONE ALLA NONNO ENZO CON GNOCCHI AL PESTO

Ungsbakad laxfilé med ruccola, körsbärstomater, pesto, chili, vitlök, basilika och smör. Serveras med gnocchi al pesto.

TONNO ALLA GRIGLIA

Halstrad tonfisk, smörslungad spenat, balsamico vinägrett, grillad citron, vitlök, mynta & peperoncino. Serveras med vitlöksdoftande råstekt potatis.

Desserter
TIRAMISU

Hemlagad Tiramisu enligt zia Rosettas hemliga recept.

PANNACOTTA

Vaniljpannacotta toppad med hallonsås och grädde.

GRANDE DESSERT MINIMUM 2 PERS 140:-/PP

Dessertbricka med torta della casa, gelato & tiramisu.