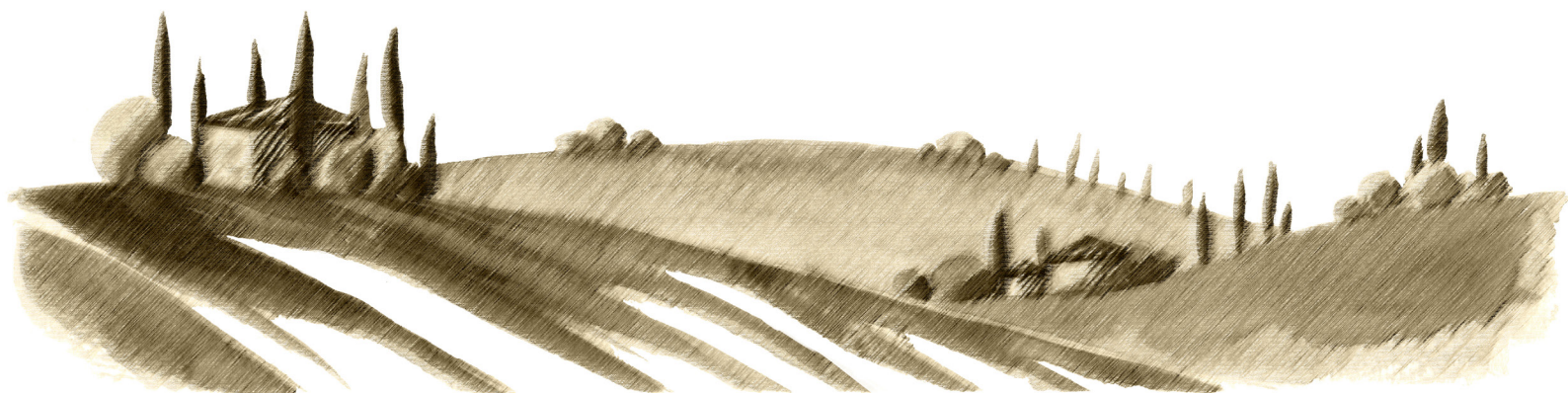


# TRATTORIA



APERITIVO  
FÖRDRINK

Aperitivi, är den enkla och gärna bittra fördrinken som serveras innan måltiden för att väcka aptiten, till exempel Campari eller ett glas Prosecco. Ett utmärkt alkoholfritt alternativ är drycken Zero Spritz.

Bellini.....115kr  
Negroni.....115kr  
Aperol spritz .....115kr  
Campari spritz.....115kr

Prosecco *DOC cuvée extra dry* ...79kr  
Delamotte *Brut, Champagne* .....135kr  
Ein Zwei Zero *non alcoholic*.....85kr  
Zero spritz.....95kr

SNACKS

Oliver..... 45kr  
Saltrostade nötter ..... 45kr

**HELGENS RÄTT LÖRDAG-SÖNDAG 12.00-15.00**  
**Pris. 145kr**

FÖRRÄTT  
ANTIPASTI

**SJÖVILLAN REKOMENDERAR**  
**CHARKTALLRIK / ANTIPASTO MISTA**

Måltiden börjar mjukt med antipasti, dvs tilltugg, plockmat och förrätt i ett och samma. Ett vanligt alternativ är att det serveras "misti" dvs en blandning. "Salumi misti" är en mix av olika korvar och skinkor, oliver, Inlagda grönsaker och pecorino ost.

Vi tycker att det är ett självklart sätt att börja kvällen på!

Pris. 95kr

Brödet har en väsentlig del i det Italienska köket.  
Bruschetta är ett grillat bröd som med sin frasiga yta kan gnidas med en vitlöksklyfta.  
En perfekt lite enklare förrätt att börja middagen med.

**Bruschetta ali' aglio** ..... 69kr

Vitlöksbröd med parmesan  
*Garlic bread with parmesan cheese*

**Bruschetta al pomodoro e basilico** ..... 89kr

Tomat, basilika, vitlök  
*Tomatoes, basil, garlic*

**Bruschetta alla caprese** ..... 95kr

Tomat, buffalo mozzarella, basilika, vitlök  
*Tomatoes, buffalo mozzarella cheese, basil, garlic*

CLASSICI / KLASSISKA

**Carciofi fritti** ..... 95kr

Friterad kronärtskocka, tryffel aioli  
*Deep-fried artichokes, truffle aioli*

**Burrata** ..... 135kr

Drottningarnas mozzarella, marinerade cocktailtomater, olivolja, balsmaicovinäger, krutonger  
*The Queen of mozzarella cheese, tomatoes, pesto, croutons*

**Risotto fritti** ..... 95kr

Friterade risottobollar, mozzarella, aioli & parmesan  
*Deep-fried risottoballs with porcini and mozzarella cheese*

**Calamari fritti** ..... 115kr

Friterad bläckfisk, aioli, citron  
*Deep-fried squid, aioli, lemon*

**Scampi con peperoncino e aglio** ..... 145kr

Heta rödräkor i chili & vitlöksolja, serveras med grillat bröd  
*Hot red shrimp in chili & garlic oil, served with grilled bread*

**Carpaccio** ..... 145kr

Tunnskivad biff, parmesanemulsion, kapris, semitorkade tomater, pinjenötter  
*Thinly sliced beef, parmesan emulsion, capers, semi-dried tomatoes, pine nuts*

- Tonno alla griglia** ..... 275kr  
 Tonfisk som serveras med aubergine, zucchini, paprika, tomat, ruccola samt aioli & friterad potatis med parmesan  
*Tuna served with served with eggplant, zucchini, peppers, tomato, arugula, aioli & deep fried potatoes with parmesan*
- Baccalà** ..... 295kr  
 Stekt torskrygg, inkokt fänkål, tomater, skaldjurssås, gremolata & aioli  
*Cod served with fennel, tomatoes, sea food sauce & aioli*
- Cavolfiore arrosto** ..... 225kr  
 Rostad blomkål som serveras med aubergine, zucchini, paprika, tomat, ruccola samt aioli & friterad potatis med parmesan  
*Roasted cauliflower served with eggplant, zucchini, peppers, tomato, arugula, aioli & deep fried potatoes with parmesan*
- Pollo alla griglia** ..... 255kr  
 Grillat kycklingbröst, skysås, gremolata, grillad romansallad, ceasardressing, parmesan & friterad potatis med parmesan  
*Grilled chicken breast, gravy, gremolata, grilled romaine lettuce, ceasar dressing, parmesan & deep-fried potatoes with parmesan*
- Porchetta** ..... 255kr  
 Fylld urbenad spädgrissida kryddad med färska örter, vitlök och fänkål som bakas länge i ugnen tills den är mör & saftig med krispig svål, den serveras med rostad aubergin, zucchini, paprika, tomat, ruccola, parmesan, aioli, skysås & friterad potatis med parmesan  
*Porchetta stuffed with herbs, garlic, fenel served with aioli, tomatoes, eggplant, peppers, arugula, aioli, gravy & deep-fried potatoes*
- Vitello alla Milanese** ..... 275kr  
 Kalvschnitzel panerad & stekt i smör som serveras med kryddsmör gjord på rosmarin, citron, rostad vitlök samt bakad tomat, friterad potatis med parmesan & skysås  
*Veal schnitzel served with rosemary butter, deep-fried potatoes with parmesan, tomatoes & gravy*
- Bistecca alla griglia** ..... 325kr  
 Grillad ryggbiff serveras med kryddsmör gjord på rosmarin, citron, rostad vitlök samt bakad tomat, friterad potatis med parmesan & skysås  
*Grilled steak served with rosemary butter, deep-freid potatoes with parmesan, tomatoes & gravy*

## ITALIENSK MIDDAG

I Italien har maten en central punkt i det sociala med vänner eller familj, därför har vi tagit fram en fast middag där vi tycker man träffar rätt in i den Italienska själen. Vi serverar den i 4- serveringar där maten kommer in mitt på bordet.

### **Antipasti mista**

Ett urval av våra charkuterier med oliver, peccorini, inlagda grönsaker

### **Pasta frutti de Mare**

Spaghetti med rödräkor, musslor, bläckfisk, chili, vitlök, tomat, parmesan & persilja

### **Porchetta**

serveras med rostad aubergin, zucchini, paprika, tomat, ruccola, parmesan, aioli, skysås & friterad potatis med parmesan

### **Tiramisu**

Klassisk Italiensk dessert med sevoiardikex doppade i espresso & amaretto toppad med mascarponekräm

**395kr p.p.**

## PASTA / RISOTTO

**Pasta ragu alla Bolognese**.....165kr

Denna klassiska ragu alla Bolognese serveras med tagliatelle & parmesan  
*Classic ragu a la Bolognese with tagilatelle & parmesan cheese*

**Pasta frutti de Mare** .....225kr

Spaghetti med rödräkor, musslor, bläckfisk, chili, vitlök, tomat, parmesan & persilja  
*Shrimps, squid, clams, spaghetti, garlic, white wine, chili, tomatoes, lemon, parsley & parmesan*

**Pasta macaroni con funghi e tartufi** .....225kr

Macaroni som serveras med Karljohansvamp, ostronskivling, tryffel, grädde & parmesan  
*Macaroni, mushroom, truffel, cream & parmesan*

**Sjövillans Pasta alla Carbonara**.....185kr

En klassisk pasta från Rom i Italien med pancetta, parmesan, pecorino & äggula  
*Panchetta, parmesan cheese, egg yolk & pecorino cheese*

**Risotto ai funghi**.....185kr

Risotto gjord på carnaroli ris, parmesan, smör, Karljohansvamp & ostronskivling  
*Carnaroli rice, porcini, oyster mushroom, butter & parmesan*

Vi har självklart glutenfri pasta!

## PIZZA

Våra Romerska stenungsbakade pizzor är gjorda på Italskt 00 mjöl.

Tomatsåsen är kokt på San Marzano tomater som odlas vid Vezuvius sluttning,

Den vulkaniska jorden är väldigt mineralrik vilket bidrar till tomaternas kraftfulla smak.

Mozzarellan som vi använder heter i Italien fior di latte och är gjord på komjolk vilket gör att den passar bättre på pizzan. Alla andra ingredienser som vi lägger på pizzan är av högsta kvalitet!

<b>Margarita</b> .....	110kr
Tomatsås gjord på San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, parmesan, basilika	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan, basil</i>	
<b>Vesuvio</b> .....	115kr
Tomatsås gjord på San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, parmesan, kokt skinka	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan, ham</i>	
<b>Capricciosa</b> .....	115kr
Tomatsås gjord på San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, parmesan, kokt skinka, champinjoner	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan, ham, mushroom</i>	
<b>Salame</b> .....	165kr
Tomatsås gjord på San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, parmesan, salami	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan, salame</i>	
<b>Salame al Tartufo</b> .....	175kr
Tomatsås gjord på San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, parmesan, tryffel salami	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan, truffel salame</i>	
<b>Prosciutto</b> .....	175kr
Tomatsås gjord på San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, parmesan, prosciutto, ruccola, basilika	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan, prosciutto, rocket, basil</i>	
<b>Tonno "Bianco"</b> .....	155kr
Mozzarella fior di latte, färskost, parmesan, tonfisk, lök	
<i>Mozzarella, cream cheese, parmesan, tuna, onion</i>	
<b>Salsicca "Bianco"</b> .....	155kr
Mozzarella fior di latte, färskost, parmesan, salsicca, lök	
<i>Mozzarella, cream cheese, parmesan, salsicca, onion</i>	
<b>Funghi "Bianco"</b> .....	155kr
Mozzarella fior di latte, färskost, parmesan, ostronskivling, champinjoner	
<i>Mozzarella, cream cheese, parmesan, mushrooms</i>	
<b>Formaggio di capra "Bianco"</b> .....	165kr
Mozzarella fior di latte, färskost, getost, parmesan, pesto, honung, ruccola	
<i>Mozzarella, cream cheese, parmesan, goat cheese, honey, arugula</i>	

**Pizzorna går att få glutenfria +20kr**

## EFTERRÖTTER

### DOLCI

Efter maten smakar det bra med något sött eller några krämiga ostar och det är det söta som fått namnge den sista rätten i den italienska måltiden, Dolce betyder just söt eller sötsaker.

<b>Gelato</b> .....	55kr
En kula glass eller sorbet med biscotti <i>A scoop of ice cream or sorbet served with biscotti</i>	
<b>Tiramisu</b> .....	95kr
Klassisk Italiensk dessert med sevoiardikex doppade i espresso & amaretto toppad med mascarponekräm <i>Classic Italian dessert with sevoiardibiscuit dipped in espresso &amp; amaretto topped with mascarpone</i>	
<b>Pannacotta dolce latte</b> .....	85kr
Kolapannacotta toppad med hallonsås & biscotti <i>Caramell pannacotta served with raspberries &amp; biscotti</i>	
<b>Torta al Limone</b> .....	85kr
Citronpaj med sockerkaka, lemoncurd, kaksmulor & Italiensk maräng <i>Lemon pie with sponge cake, lemon curd, cookie crumbs &amp; Italian meringue</i>	
<b>Tartufo</b> .....	35kr
Chokladtryffel <i>Chocolate truffles</i>	
<b>Formaggi selezionati</b> .....	135kr
Våra utvalda ostar som serveras med fikonmarmelad & grisini <i>Our selected cheese</i>	

Ett glas 6cl Moscato d'Asti till desserten  
50kr

## CAFFÈ / TE

### KAFFE / TE

Ingen Italiensk måltid är komplett utan en avslutande kaffe, vanligast en espresso eller macchiato, macchiato är en espresso toppad med lite varm mjölk.

Bryggkaffe .....	30kr	Capuccino .....	45kr
Espresso .....	30kr	Caffè latte.....	49kr
Dubbel espresso.....	45kr	Te.....	35kr
Macchiato .....	40kr	<i>Svart/Grönt/Rött</i>	

**DRYCK**  
**BEVADA**

ANALCOLICO / ALKOHOL FRITT

**Vatten/Läsk/Lättöl**

Loka kolsyrat vatten .....	30kr
Loka citron kolsyrat vatten .....	30kr
San Pellegrino 50cl .....	65kr
Lättöl.....	30kr
Coca cola .....	30kr
Cola zero .....	30kr
Fanta ..	30kr
Sprite.....	30kr

**Frukt & Bär muster/Te**

Nigrum, Svart Vinbär 37,5cl .....	90kr
Jus de Pommes, Normandie 75cl .....	125kr
Johan och Nyström. Iste	
Mango, Citrus, Sverige 27cl .....	60kr
Johan och Nyström Iste	
Fläder, Äpple, Sverige 27cl .....	60kr

**Juice/Mjök**

Apelsin juice .....	25kr
Äpple juice .....	25kr
Passionsfrukts juice .....	25kr
Tranbärs juice .....	25kr
Ananas juice .....	25kr
Mjök .....	20kr

SIDRO / CIDER

Dala Bryggeri äpple & citron 33cl.....	75kr
Briska alkoholfri 33cl.....	45kr
Briska demi-sec riesling 33cl.....	75kr
Kivik eko äppelcider 33cl .....	75kr
Kivik eko äppel & flädercider 33cl.....	75kr



## BIRRA / ÖL

### Alkoholfria

<b>Birra Moretti</b> , ljus lager, 33cl.....	45kr
<b>Mariestad</b> , ljus lager, 33cl .....	45kr
<b>Easy rider bulldog</b> , 33cl.....	55kr
<b>A ship full of IPA</b> , 33cl.....	50kr

### Ljuslager

<b>Birra Moretti</b> 33cl .....	65kr
<b>Birra Moretti</b> 66cl .....	95kr
<b>Birra Moretti Toscana</b> 50cl .....	79kr
<b>DalaBryggeri</b> , ljus lager, 33cl .....	65kr
<b>DalaBryggeri</b> , ljus lager, 50cl.....	79kr
<b>Wisby Pils</b> , ljus lager, 33cl .....	75kr
<b>Daura Damm</b> , Glutenfri 33cl.....	75kr

### Ale

<b>DalaBryggeri</b> , IPA, 33cl.....	75kr
<b>DalaBryggeri</b> , Brown Ale, 33cl .....	75kr
<b>DalaBryggeri</b> , Pale Ale, 33cl.....	75kr
<b>Island Bulldog NEIPA</b> , 33cl .....	80kr
<b>Wisby Kloster</b> , 33cl .....	75kr
<b>Sleeping Bulldog</b> , Pale Ale, 33cl.....	75kr
<b>Duvel</b> , Golden Ale, 33cl, Belgien.....	85kr

### Veteöl

<b>Dalabryggeri</b> Weisse, 50cl .....	85kr
<b>Paulaner</b> Hefe weissbier, 50cl.....	90kr
<b>Wisby</b> weisse, 50cl .....	95kr

### Stout/Porter

<b>DalaBryggeri</b> , stout, 33cl .....	75kr
<b>Wisby</b> Stout, 33cl .....	75kr
<b>Wisby</b> oaked porter, 33cl.....	125kr

### Spontanjäst

<b>Timmermans</b> Kriek 25cl.....	75kr
<b>Lindemans</b> Cuvée rené, 33cl .....	75kr

SPUMANTE / MOUSSERANDE VIN

<b>Prosecco Treviso DOC Cuvée Extra Dry</b> <i>Glera, Veneto, Italien</i> .....	79kr/425kr
<b>Pinot Rosé Spumante Cuvée Brut</b> <i>Pinot Nero, Pinot Bianco, Valdobbiadene, Italien</i> .....	79kr/425kr
<b>Azienda Agricola Le Manzane Prosecco DOC Treviso 2017</b> <i>Glera, Veneto, Italien</i> .....	525kr
<b>Champagne de Saint-Marceaux Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankrike</i> .....	135kr/895kr
<b>Ein Zwei Zero non alcoholic</b> <i>Riesling, Wiengut, Josef Leitz, Rheingau, Tyskland</i> .....	85kr

VINO BIANCO / VITT VIN

<b>Luccarelli Bianco Puglia IGT</b> <i>Verdeca, Malvasia Bianca, Trebbiano, Apulien, Italien</i> .....	79kr/325kr
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC</b> <i>Verdicchio, Marshe, Italien</i> .....	95kr/395kr
<b>La Cappuccina, Pinot Grigio DOC della Venezie</b> <i>Pinot grigio, Vento, Italien</i> .....	125kr/495kr
<b>La Cappuccina, Soave DOC</b> <i>Garganega, Vento, Italien</i> .....	105kr/445kr
<b>Nocturne 2016</b> <i>Chardonnay, Viognier, Languedoc, Frankrike</i> .....	395kr
<b>Weingut Rabel Riesling 2018</b> <i>Riesling, Langenlois, Österrike</i> .....	525kr
<b>Ein Zwei Zero non alcoholic</b> <i>Riesling, Wiengut, Josef Leitz, Rheingau, Tyskland</i> .....	75kr/295kr
<b>Château-Fuisse Bourgogne blanc, 2016</b> <i>Chardonnay, Bourgogne, Frankrike</i> .....	595kr
<b>Château Grand Ferrand</b> <i>Sauvignon blanc, Muscadelle, Bordeaux, Frankrike</i> .....	465kr
<b>Calera 2015</b> <i>Chardonnay, Central Coast, USA</i> .....	695kr
<b>Oliver Leflaive, 2013</b> <i>Aligoté, Bourgogne, Frankrike</i> .....	595kr

## VINO ROSÈ / ROSE VIN

### **Bardolino Chiaretto 2018**

*Corvina, Molinara, Veneto, Italien* ..... 79kr/325kr

### **Ein Zwei Zero non alcoholic**

*Pinot noir Wiengut, Josef Leitz, Rheingau, Tyskland* ..... 75kr/295kr

## VINO ROSSO / RÖTT VIN

### **Luccarelli Rosso Del Salento IGT**

*Sangiovese, Malvasia Nera, Aglianico, Apulien, Italien* ..... 79kr/325kr

### **Torre del Falasco, Valpolicella Ripasso DOC**

*Corvina, Rondinella, Veneto, Italien* ..... 129kr/525kr

### **Naca, Primitivo, Puglia IGP**

*Primitivo, Puglia, Italien* ..... 105kr/445kr

### **Frescobaldi, Castiglioni, Chianti, 2018**

*Sangiovese, Merlot, Toscana* ..... 115kr/495kr

### **I Manenti, Barbera d'Asti, 2017**

*Barbera, Piemonte, Italien* ..... 495kr

### **Castello di Neive, Barbera d'Alba Doc Superiore, 2017**

*Barbera, Piemonte, Italien* ..... 695kr

### **Il con Ventino, Vino Nobile di Montepulciano, 201**

*Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Toscana* ..... 695kr

### **I Manenti, Barolo, 2015**

*Nebbiolo, Piemonte, Italien* ..... 755kr

### **Tim Adams, Shiraz, 2014**

*Shiraz, Australien* ..... 695kr

