



Välkomna till Casa Buongiorno!

Vår ambition är att alltid laga mat av hög kvalitet med autentiska smaker tillsammans med de bästa råvarorna.

BARNMENY

Vesivio Tomat, ost och skinka	70:-
Capriciosa Tomat, ost, skinka och champinjoner	70:-
Hawaii Tomat, ost, skinka och ananas	70:-
Spaghetti Bolognese Hemlagad köttfärssås och parmesan	70:-
Spaghetti Carbonara Bacon och grädde	70:-
Pannkakor Med sylt och grädde	70:-

Allergier

Observera att vi trots höga ambitioner inte kan garantera att inga rester finns kvar på kärl och redskap och därmed i din mat. Var därför extra tydlig i samband med din beställning.

Fråga gärna efter våra gluten- och laktosfria rätter.

FÖRRÄTTER

Crostini all'Aglio

Vitlöksbröd med olivolja, vitlök, rucola och olivtapenad

45:-

Mozzarella Caprese

Buffalo mozzarella, bifftomater, oliver, olivolja och basilika

98:-

Carpaccio al Filetto

Tunt skivad rå oxfile med gran padana ost, rucola och olivolja

110:-

Scampi all'Aglio

Scampi fräst i olivolja, vitlök, chili och bröd

110:-

Antipasto Misto della casa

Klassiska italienska charkuterier med marinerade grönsaker

130:-

FISK

Salmerino/Röding	170:-
Lättstekt rödingfilé med forellromsås, gräslök färska örter Serveras med duchessespotatis	
Lucioperca/Gösfilé	155:-
Stekt gösfil, kapris, oliver, olivolja, dill, citron Serveras med potatis	
Brodetto del casa/Fiskgryta	190:-
Husets fisk- och skaldjursgryta Serveras med aioli- och vitlöksbröd	

FRÅN GRILLEN

Filetto di Pollo/Majskyckling	170:-
Grillad majskycklingfilé med svamprisotto salviasky och färska örter	
Agnello/Lammytterfilé	220:-
Örtmarinerade lammytterfilé serveras med rödvinsås och kryddsmör	
Biff minute	190:-
Grillad biff serveras med tomatsallad, bearnaisesås och pommes frites	
Tournedos alla Peppe	250:-
Grillad pepparstek serveras med grönpepparsås och varma primörer	
Filetto Stagionale/Oxfilemedaljoner	220:-
Oxfile medaljoner med karljohansvampsås	

PASTA

Spaghetti Bolognese	90:-
Hemlagad köttfärssås och parmesan	
Spaghetti Carbonara	99:-
Bacon, lök, äggula, svartpeppar, vitt vin, grädde och parmesan	
Frutti di Mare	149:-
Scampi, bläckfisk, havskräftor, musslor, vitlök, chili, olivolja och tomatsås	
Pasta con Pollo	120:-
Strimlad kycklingfilé, grön pesto, pinjenötter och grädde	
Penne Piemontese	140:-
Strimlad oxfilé, karljohansvamp, purjolök, chili, vitlök och grädde	
Fettuccine con Scampi	140:-
Äggpasta med scampi, olivolja, chili, vitlök, vitt vin, babyspenat och olivolja	
Fettuccine Avocado e Gamberetti	140:-
Äggpasta med avokado, handskalade räkor, svamp, vitlök, peperonicino, vitt vin och grädde	
Pasta Verdure	120:-
Äggpasta med grönsaker, olivolja, vitlök, oliver, tomat och mozzarella	
Lasagne al Forno	95:-
Ugnsgratinerad lasagne med tomat- och gräddsås	

RISOTTO

Risotto con Funghi	120:-
Krämig risotto med vitt vin, svamp och parmesan	
Cannelloni al Forno	99:-
Fyllda pasta rör med ricotta o spenat, gratinerad i ugn med tomatsås, ost o grädde	
Delize Romagnola	99:-
Pasta stubbar med skinka o zucchini, gratinerade i ugn med tomat, ost o grädde	

PIZZA

Vegetarisk

Margherita	75:-
Tomatsås och mozzarella	
Pecorino	95:-
Tomatsås, mozzarella, marinerade kronärtskocka, pecorino, pinjenötter och rucola	
Quattro Formaggi	95:-
Tomatsås, mozzarella, gorgonzola, chevré och parmesan	
Isabella	95:-
Tomatsås, mozzarella, grillad paprika, zucchini, aubergine och färsk tomat	

Fisk

Al Tonno	85:-
Tomatsås, mozzarella, färsk tomat, tonfisk, oliver, rödlök, persilja och citron	
Gambero	105:-
Tomatsås, mozzarella, scampi, grön pesto, färsk tomat och marinerad kronärtskocka	
Frutti di Marre	120:-
Tomatsås, mozzarella, scampi, räkor, calamari, gröna musslor, persilja, vitlök och färsk tomat	
Napolitana	85:-
Tomatsås, mozzarella, sardeller, kapris och oliver	

Kött

Busola	95:-
Tomatsås, mozzarella, kokt skinka och räkor	
Quattro Stagioni	110:-
Tomatsås, mozzarella, skinka, räkor, champinjoner, musslor, marinerad kronärtskocka och oliver	
Antipasto Misto	135:-
Tomatsås, mozzarella, bresola, prosciutto, stark/mild salami, saltorkade tomater, oliver, champinjoner och rucola	
Vesuvio	80:-
Tomatsås, mozzarella och skinka	
Capriciosa	85:-
Tomatsås, skinka och champinjoner	
Hawaii	85:-
Tomatsås, skinka och ananas	
Calzone (inbakad)	85:-
Tomatsås, skinka och rucola	

Meza Luna (<i>halvinbakad</i>)	105:-
Tomatsås, mozzarella, skinka, prosciutto och rucola	
Cacciatore	95:-
Tomatsås, mozzarella, mild salami, champinjoner och paprika	
Mafioso	98:-
Tomatsås, mozzarella, stark salami, färsk tomat, rödlök, pfefferoni och chiliolja	
Le Chef	95:-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto, soltorkade tomater, oliver och rucola	
Kebab	110:-
Tomatsås, mozzarella, kebabkött, färsk tomat, pfefferoni och vitlökssås	
Fileto	110:-
Tomatsås, mozzarella, marinerad oxfilé, champinjoner, vitlöksklyftor och bearnaisesås	
Pollo e curry	95:-
Tomatsås, mozzarella, kyckling, banan, pinjenötter och rucola	

SALLAD

Caesarsallad	120:-
Romansallad, kyckling, bacon, krutonger och bacon	
Insalata con Gamberetti	130:-
Husets räk- och avokadosallad som toppas med handskalade räkor	
Insalata con Prosciutto e Mozzarella	130:-
Parmaskinka och mozzarella	

EFTERRÄTTER

Panna Cotta con Vaniglia	79:-
Klassisk pannacotta med smaksatt vanilj Serveras med varma bär	
Tiramisù	89:-
Hembakad tiramisu med savoirdikex, äggula, mascarponeost, amaretto, espresso och grädde	
Gelato con Frutta e Meringa	89:-
Vaniljglass med varma bär, maräng, krossad biscotti och chokladflarn	
Cioccolato Fondente	89:-
Varm chokladfondant med härlig flytande kärna av mörk choklad, bärkompott och vaniljglass	
Sorbetto al Limoncello	89:-
Frisk citronsorbet som toppas med en skvätt limoncello Toppas med frukt	
Vaniljglass	45:-
Med cola- eller chokladsås	

KAFFE/TE

Kaffe		30:-
Espresso	30:-	35:-
Cappuccino		35:-
Cafe Latte		35:-
Macchiato		35:-
Te		30:-

KAFFEDRINKAR

Cafe Italiano	24:-
Strega, farinsocker, kaffe och grädde	
Cafe Amaretto	24:-
Amaretto, kaffe och grädde	
Cafe Karlsson	24:-
Baileys, cointreau, kaffe och grädde	
Irish Coffee	24:-
Tullamore whiskey, farinsocker, kaffe och grädde	

RÖDA VINER

	Glas	Flaska
Vino Rosso della casa Medelfyllig vin med toner av svarta vinbär och örter Druva sangiovese och cebernat, region Puglia	89:-	280:-
Montepulciana dabruzzo Riserva DOC Kraftfullt med toner av körsbär, svarta vinbär och lakrits Druva Montepulciano, region Abruzzo	98:-	380:-
Valpolicella Ripasso Paolo Cotini Fyllig och smakrikt med toner av ek och körsbär Druva corvina Rodinella och molinara, region Veneto	125:-	490:-
Doipio Passo Primitivo Intensiv färg med djup smak och fruktsötma som lagrats i åtta år Druva Primitivo , region Salento	139:-	540:-
Gran Passino Kraftig smak, fruktig med behagliga taniner Druva Covina och Merlot, region Veneto		340:-
Amore Rosso Mjuk och fruktig med aromer av körsbär Druva Merlot, region Veneto		470:-
Chianti Lavigna Toner av hallon och körsbär Druva Sangiovese, region Toscana		380:-
Barolo Cantine Volpi Fyllig med lång eftersmak med aromer av vilda rosor, hallon och tjära Lagrad i 18 månader Druva Nebbiolo, region Piemonte		790:-
Amarone Paolo Cotini Fyllig och fruktig med aromer och toner av ek, russin, frukt och choklad Druva Corvina, Rondinella och Corvinone, region Veneto		890:-
Amarone Valpolicella DOCG Paolo Fyllig och fruktig med aromer och toner av ek, russin, frukt och choklad Druva Corvina, Rondinella och Corvinone, region Veneto		1200:-

VITA VINER

	Glas	Flaska
Vino Bianco della casa Torrt vin med fruktiga aromer Druva Bombino och Trebbiano, region Puglia	89:-	280:-
Chardonnay Vivolo di sasso Friskt och lätt med aromer av blommighet Druva Chardonnay, region Veneto	95:-	300:-
Pinot Grigio Vivolo di Sasso Lätt vin med viss syrlighet Druva Pinot Grigio, region Veneto	100:-	320:-
Frascati Rione Aromatiskt vin med lätta toner av mandel och gröna äpplen Druva Frascati, region Veneto		390:-

ROSÉVIN

Teanum Rosé Druva Monte Pulciano , region Puglia	95:-	250:-
--	------	-------

MOUSSERANDE VIN

Prosecco Barocco Välbalanserad med en frisk smak Druva Glera Region Veneto	95:-	370:-
--	------	-------

CHAMPAGNE

JM Gobillard Torr äkta Champagne Druva Pinot Noir, Pinot Meunier och Chardonnay Region Champagne		890:-
--	--	-------

ALKOHOLFRIA VINER

Alkoholfritt rött- eller vitt vin Fråga gärna personalen om utbud	69:-	250:-
---	------	-------

DESSERTVIN

Recioto della Valpolicella Paolo Cotino Kryddigt, fylligt och smakrikt sött dessertvin med toner av plommon, russin och körsbär	cl 28:-	
--	------------	--

FATÖL

	Liten	Stor
Birra poretta orginela	49:-	65:-
Carlsberg	45:-	55:-
Eriksberg	48:-	58:-
Pripps lättöl	30:-	35:-

FLASKÖL

Birra peroni 66 cl	89:-
Mariestad 50 cl	65:-
Staropramen 33 cl	55:-
Carlsberg Hof mellanöl 33 cl	48:-

CIDER

Somersby Äpple/ Pärön	55:-
-----------------------	------

LÄSK

Läsk	28:-	35:-
Mjök	25:-	30:-
Juice	28:-	35:-
Pellegrino 50cl		39:-
Alkoholfri öl	39:-	

AVEC

	cl
Grappa di Chardonnay	20:-
Grappa Invecchiata	24:-
Grappa di Chianti	22:-
Grappa di Moscato	28:-
Grappa Gran Cuvec	32:-
Grappa di Amarone	35:-

WHISKEY

Famous Grouse/J&B/Red Label/Jack Daniels	24:-
Jim Beam/Tillamore Dew	24:-
Laphroaig/Black Label	28:-

DESTILLAT

Absolut vodka	20:-
Captain Morgan	20:-
Bacardi	20:-
Tequila	20:-

LIKÖRER

Amaretto/Baileys/Countreau/Drambui/Frangelico/Galliano	20:-
Jägermeister/Sambuca/Strega	20:-
Limoncello	18:-