

# Dryckor

Läsk 25 cl - 40 kr  
rabarber, citron, apelsin, cola

Kombucha 33 cl - 60 kr  
hallon, svarta vinbär

Alkoholfri öl 33 cl - 60 kr

Peroni, flaska 33 cl - 75 kr

Halmstad Bryggghus, fat 40 cl - 80 kr

# Vin

## Rött

Cab. sauvignon, merlot "Rosso" Tomassetti Marche 150 cl  
fl 700 / gl 90 kr

Montepulciano d'Abruzzo Ciavolich DOC 2019  
fl 400

Aglianico del Vulture DOC "Grifalco" Gricos Basilicata 2019  
fl 600

Nebbiolo d'Alba "Bonurei" DOC Bruna Grimaldi Piemonte 2020  
fl 600 / gl 125

Cabernet / merlot "Secondo" Castello Solicchiata Sicilien 2010  
fl 700

Nerello Capuccio / Mascalese DOC "Ta Lia" Aglaea Etna 2018  
fl 700 kr

Brunello di Montalcino Tenuta Buon Tempo DOC Toscana 2015  
fl 800 kr

Nebbiolo Marrone La Morra DOC Barolo 2017  
fl 1000 kr

## Bubblor

Äpplecider "Ice ice baby" Pomologic Sörmland 2021  
fl 400 kr / gl 100 kr

Spumante "Mai Sentito" La Staffa IGT Marche 2021  
fl 500

Champagne Brut Nature "La Source" Domaine de Bichery n/a  
fl 1000 kr

## Vitt

Trebbiano, verdicchio "Bianco" Tomassetti Marche 150 cl  
fl 700 / gl 90 kr

Soave Corte Guala DOC Veneto 2021  
fl 400

Arneis "In Amphoris" Ronchi DOC Barberesco 2018  
fl 600 kr

Chardonnay "Cristo di Campobello" Laudari DOC Sicilia 2020  
fl 700 kr / gl 135 kr

## Rosé

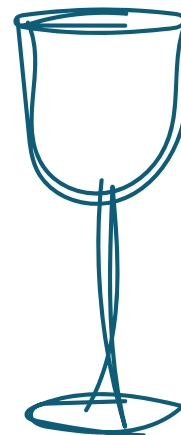
Montepulciano "Lupetta" Conti degli Azzoni IGT Marche 2020  
fl 400 kr / gl 100 kr

Sangiovese "Agade" Podere Ortica IGT Toscana 2020  
fl 600

## Orange

Arinto, roupeiro "A laranja mecânica" Fitapreta IG Alentejo 2019  
fl 600 / gl 125 kr

Tokaj Friulano "Jakot" Klinec Medana 2016  
fl 800 kr



## Sött / kaffe / avec

Moscato d'Asti "Duss" Gagliasso Piemonte  
fl 600 / gl 100 kr

Bedstekilde dessertvin Gråstenäpplen, 50 cl  
fl 400

Kopp te / bryggkaffe  
30 kr

Limoncello / Grappa / Calva / Nött likör 2 cl  
90 kr

# Meny

## Smårätter

80 kr styck

Gröna oliver och focaccia

Grissini med vitlöksmajonäs

Cantaloupemelon och parmaskinka

Grillade grönsaker

"Pizzasallad" av grillad kål med citronvinägrett

Buffel mozzarella med lagrad balsamvinäger

## Pizza

159 kr styck

Margherita - tomat och mozzarella

Skinka - tomat, mozzarella och prosciutto cotto

Spicy nduja - karameliseret lök, kryddig salami och nduja

Mortadella - mozzarella, mortadellakorv, pistage och stracciatella

Svartkål - mozzarella, svamp, svartkål och ricotta

Ratatouille - tomat, mozzarella och grillade grönsaker

Dessertpizza - grillad äppelpuré, pistagenötter och söt ricotta

## Dessert

Pannacotta med rabarber - 70 kr

Tiramisu - 70 kr

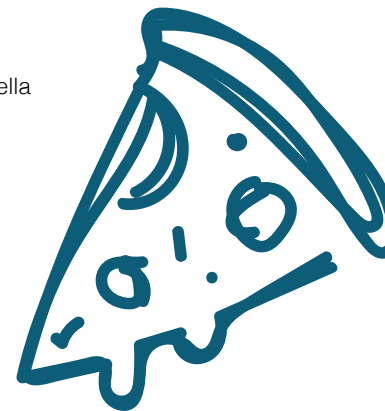
Hallonsorbet och vaniljglass - 50 kr

Det finns inget bättre i världen än att samlas med vänner och familj runt ett dukat bord med utsökt mat. Vi tycker att maten utan tvekan smakar bättre när den delas av alla vid bordet. Så vad vi rekommenderar är att ni väljer några smårätter (eller alla!) och några pizzor och delar allt mellan er.

### Dagens special

Pizza salmone - 180 kr  
Cocktailtomat, kallrökt regnbågelax, parmesan, balsamico, rucola

Äpplecider "Ice ice baby" - gl 100 kr  
Pomologic Sörmland 2021



\*Fråga oss om allergener.  
Vi gör tyvärr inte glutenfria pizzor  
men erbjuder andra glutenfria  
alternativ