

PASTA

Avh / Serv

LASAGNE.....119.- / 129.-
Gratinerade pastaplattor med köttfärs, grönsaker, mozzarella och parmesan

DELIZIE.....119.- / 129.-
Gratinerade pastastubbar fyllda med grillad zucchini, skinka, tomatsås och parmesan på toppen

VEG CANNELONI.....119.- / 129.-
Gratinerade pastarullar fyllda med karljohanssvamp, ricottaost och mascarpone



SPAGHETTI BOLOGNESE.....124.- / 134.-
Köttfärs, tomat, parmesan, basilika

TAGLIATELLE CARBONARA.....134.- / 144.-
Pancetta, lök, grädde, äggula, svartpeppar, parmesan

FRUTTI DI MARE.....144.- / 154.-
Tomatsås, chili, vitlök, scampi, blåmuslor, persilja

PASTA PIEMONTESE.....144.- / 154.-
Oxfile, champinjoner, röd paprika, persilja, vitlök, grädde

TAGLIATELLE AL POLLO.....139.- / 149.-
Pesto, pinjenötter, basilika, parmesan, grädde, kyckling, soltorkade tomater

LUNCH
MÅN - FRE

11:00 - 14:00



CIABATTA BRÖD

CIABATTA.....29.-
italienskt bröd med olivolja och salt

CIABATTA AL AGLIO.....39.-
Italienskt bröd med vitlök, olivolja och salt

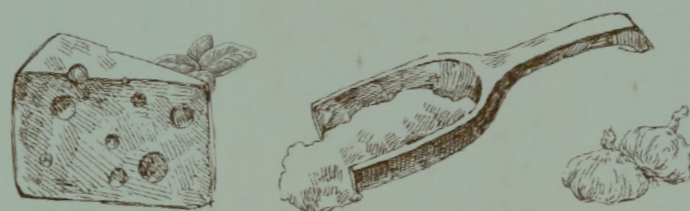


CIABATTA

Bas: isbergssallad, tomat, ruccola, rödlök, mozzarella, paprika, gurka, olivolja och havssalt

Avh / Serv

MOZZARELLA CAPRESE.....109.- / 119.-
COTTO (skinka).....109.- / 119.-
TONNO (tonfisk).....109.- / 119.-
SALAME (salami).....109.- / 119.-
PROSCIUTTO CRUDO.....109.- / 119.-



SALLAD

Bas: sallad, tomater, ruccolasallad, gurka, rödlök, paprika samt kall pasta för den som vill ha

Avh / Serv

MOZZARELLA CAPRESE.....124.- / 134.-
COTTO (skinka).....124.- / 134.-
TONNO (tonfisk).....124.- / 134.-
POLLO (kyckling).....124.- / 134.-
PROSCIUTTINO CRUDO.....124.- / 134.-
GRECA (färost).....124.- / 134.-
RÄKSALLAD.....124.- / 134.-
AVOCADOSALLAD.....124.- / 134.-



DRESSING: Rhode Island, Vitlök, Mango, Vinägerett



PIZZAN JORDEN RUNT

Genom århundradena så blev den platta bullen väldigt lik den pizza vi har idag, mozzarella och tomat är den mest välkända, vilket också är de viktigaste ingredienserna. Introduktionen av mozzarella skedde genom två historiska händelser. Efter romarrikets fall så invaderades södra Italien av Longobarder som var en germansk tam, och genom dessa introducerades buffel huvud.

Därefter använde man buffel mjölk till att tillverka mozzarella. Tomaten importerades från Sydamerika (Peru) och Europa efter man upptäckt den nya världen (Amerika). Tomaten användes i Italiensk mat, speciellt i den från Neapel, där den traditionella och kända pizzan föddes. Inte förrän mycket senare hittade pizzan sitt hemland och startpunkten för sin världsvida utspridning: Neapel.

Pizza var en favorit i den Neapoliska maten. Under 1700 och 1800 talet så började man inte bara äta pizza i hemmen och på gatorna, utan också i ställena där pizzan gjordes, pizzerian. Under 1700-talet så bakades pizzor ugnar (gjorda av tegel eller vulkanstenar) och såldes på gatorna. Pojkar som arbetade i pizzerior (typiska ställen där pizzan gjordes) bar pizzan på huvudet i den typiska stufa, en plåt ugn som höll pizzan varm. Under dagen gick pojkar runt på Neapels gator och sålde pizzor med olika kryddor och ingredienser till dem de mötte, samtidigt som de skrek för att locka till sig fler människor. Även till idag kan man hitta traditionell inredning som vedugn, pärlemobänk där pizzan förbereds, hyllan där man förvarar ingredienserna, borden där pizzan serveras och den yttre disken där man säljer pizza till förbipasserande i moderna Neapoliska och Italienska pizzerior.

