

PASTA

Avh / Serv

LASAGNE.....124.- / 134.-
Gratinerade pastaplattor med köttfärs,
grönsaker, mozzarella och parmesan

DELIZIE.....124.- / 134.-
Gratinerade pastastubbar fyllda med
grillad zucchini, skinka, tomat
och parmesan på toppen

VEG CANNELONI.....124.- / 134.-
Gratinerade pastarullar fyllda
med karljohanssvamp, ricottaost
och mascarpone



SPAGHETTI BOLOGNESE.....129.- / 139.-
Köttfärs, tomat, parmesan, basilika

TAGLIATELLE CARBONARA.....139.- / 149.-
Pancetta, lök, grädde, äggula,
svartpeppar, parmesan

FRUTTI DI MARE.....149.- / 159.-
Tomatsås, chili, vitlök, scampi,
blåmusslor, persilja

PASTA PIEMONTESE.....149.- / 159.-
Oxfile, champinjoner, röd paprika,
persilja, vitlök, grädde

TAGLIATELLE AL POLLO.....144.- / 154.-
Pesto, pinjenötter, basilika, parmesan,
grädde, kyckling, salttorkade 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

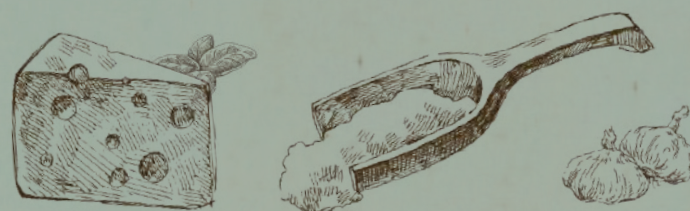


CIABATTA

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

Avh / Serv

MOZZARELLA CAPRESE.....114.- / 124.-
COTTO (skinka).....114.- / 124.-
TONNO (tonfisk).....114.- / 124.-
SALAME (salami).....114.- / 124.-
PROSCIUTTO CRUDO.....114.- / 124.-



SALLAD

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

Avh / Serv

MOZZARELLA CAPRESE.....129.- / 139.-
COTTO (skinka).....129.- / 139.-
TONNO (tonfisk).....129.- / 139.-
POLLO (kyckling).....129.- / 139.-
PROSCIUTTUO CRUDO.....129.- / 139.-
GRECA (färost).....129.- / 139.-
RÄKSALLAD.....129.- / 139.-
AVOCADOSALLAD.....129.- / 139.-



DRESSING: Rhode Island, Vitlök, Mango, Vinägre



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 Ita-
lien av Longobarder som var en germansk tam, och genom
dessa introducerades buffel huvud.

Därefter använde man buffel mjölk till att tillverka mo-
zzarella. Tomaten importerades från Sydamerika (Peru) och
Europa efter man upptäckt den nya världen (Amerika).
Tomaten användes i Italiensk mat, speciellt i den från Ne-
apel, där den traditionella och kända pizzan föddes. Inte
förrän mycket senare hittade pizzan sitt hemland och start-
punkten 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 hem-
men och på gatorna, utan också i ställen där pizzan gjor-
des, 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 pojkarna 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.

