

APERITIVO (SNACKS)

1. Olive 49

Oliver

2. Italian chips 55

Italienska chips

3. Olive fritte 79

Friterade oliver med nötkött från Marche

4. Mozzarella fritte 79

Mix av friterad mozzarella

5. Vitlöksfocaccia 79

Färsk focaccia med vitlöksolja, rosmarin och havssalt

ANTIPASTI (FÖRRÄTTER)

1. Battuta Croccante 139

Kalvtartar med krispigt bröd, friterad kapris och kräm på lagrad parmesan

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Rött vin "Colli Pesaresi"

2. Scampi & 'Nduja 144

Marinerad scampi tillagad med 'ndujakräm med krispig zucchinisallad, morötter och rostade mandlar

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Vitt vin "Celso"

3. Montanara di Pedro 119

En mindre, nyfriterad pizzadeg – varm och mjuk – toppad med en hemlig smakkombination direkt från våra kockar

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Rött vin "Bufera"

5. Tagliere Fallo 224

Ett generöst fat med noga utvalda charkuterier, ostar, focaccia, honung, marmelad och lite smått & gott (2 pers.)

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Rött vin "Nero"

6. Carpaccio di Bresaola 144

Tunt skivad bresaola med grönt äpple, citrusvinaigrette och rostade valnötter

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Rött vin "Vardò"

PRIMI PIATTI – PASTA & RISOTTO

1. Spaghetti alle Vongole 194

Spaghetti med vongole, vitlök, persilja och olivolja

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Vitt vin "Le Fem"

Vin på flaska: Vitt vin "Mercantino"

2. Risotto Verde & Bianco 204

Risotto med zucchinikräm, krispig guanciale, burrata, myntaolja och rostade mandlar

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Rosè vin "Il Vicolo"

Vin på flaska: Rosè vin "Anastasia"

3. Scampi & Pesto 224

Pasta med pesto på färsk rucola, marinerad scampi och confiterade tomater – friskt och aromatiskt

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Vitt vin "Pecorino Docg"

Vin på flaska: Vitt vin "Bianco"

4. Carbonara 189

Pasta med krispig guanciale, ägg, pecorino romano och svartpeppar

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Rött vin "Bufera"

Vin på flaska: Rött vin "Diavolo e Vento"

5. Ravioli al Limone e Burrata 214

Färsk ravioli fylld med burrata, smör, citronzest och friterad basilika

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Vitt vin "Verdicchio"

Vin på flaska: Vitt vin "Guerriero del Mare"

6. La Pasta Segreta 199

En unik pastarätt utanför menyn – fråga personalen om dagens hemliga smak

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: "Dagens utvalda – fråga personalen"

Vin på flaska: "En överraskning vi tror du kommer att gilla"

SECONDI PIATTI – VARMA RÄTTER

1. Baccalà Bardato 274

Lättrimmad torsksfilé inlindad i lufttorkad prosciutto crudo D.O.C., serveras med morotskräm, rostad potatis och balsamico

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Vitt vin "Bianco"

Vin på flaska: Vitt vin "Merry"

2. Guancia al Vino Rosso 254

Oxkind långkokt i Chianti rödvin, serveras med len potatispuré med en touch av muskot – smakrik och smältande mör

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Rött vin "Bufera"

Vin på flaska: Rött vin "Vittorini"

3. Entrecôte Sorpresa 314

Samma fantastiska kött, men med en överraskande sås från våra kockar – fråga vad som inspirerar dem i köket idag

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: "Dagens utvalda – fråga personalen"

Vin på flaska: "En överraskning vi tror du kommer att gilla"

4. Entrecôte alla Griglia 319

Grillad entrecôte med rucola, tomat, hyvlat grana padano serveras med ugnsrostad potatis

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Rött vin "Catò"

Vin på flaska: Rött vin "Guerriero della Terra"

5. Entrecôte Piccante 324

Entrecôte med krämig ndujasås serveras med ugnsbakad potatis – för dig som uppskattar starkare smaker

Rekommenderad dryck:

Vin på glas: Rött vin "Nero"

Vin på flaska: Rött vin "Diavolo e Vento"

INSALATONA – STOR SALLAD

Insalatona dello Chef 204

En fräsch och färgstark bas av sallad, kikärter, gurka, confiterade tomater, krutonger, frön och caesardressing

Välj din favorit topping:

- **Fritterad kyckling**
- **Marinerad scampi**
- **Krämig burrata**

BAMBINO – BARNMENY

Pasta pomodoro 89

Pasta med tomatsås, parmesan och basilika

Pasta bolognese 89

Pasta med nötfärs, tomatsås, parmesan och basilika

Panerad Kycklingfilé 94

Panerad kyckling som serveras med pommes frites

Pizza Margherita (baby) 94

Tomatsås, mozzarella

Pizza Favorita 94

Tomatsås, mozzarella och skinka

FOCACCIA GOURMET

Nygräddad pizzadeg som viks och fylls med utvalda delikatesser – krispig, mjuk och full av smak.

Sogno di Crudo 164

Tryffel kräm, rucola, prosciutto crudo di Parma och färsk burrata

Calabrese Croccante 159

Stark salami, 'nduja, färsk pecorino och svarta oliver

Pollo & Pesto 164

Kyckling, basilika-pesto, confiterade tomater och smält mozzarella

Focaccia dello Chef 159

En oväntad smakkombination med säsongens råvaror

DOLCI – DESSERTER

Tiramisù 99

Klassisk italiensk dessert med mascarponekräm, savoiardikex och kakao

Pannacotta 94

Len vaniljpannacotta serveras med valfri topping: välj mellan jordgubb, persika eller skogsbär

Nutella Pizza 124

En klassisk pizza toppad med rik Nutella – en läcker avslutning på måltiden.

Montanara Dolce 114

Friterad pizzadeg, varm och mjuk, med Nutella eller en överraskning från våra kockar

Gelato 84

Italiensk glass serveras med valfri topping: välj mellan jordgubb, persika eller skogsbär

PIZZA ROSSA

(med tomatsås och mozzarella)

1. Margherita 129

(Tomatsås, mozzarella och basilika)

2. Cotto e Funghi 144

(Tomatsås, mozzarella, rökt skinka, svamp)

3. Capricciosa 154

(Tomatsås, mozzarella, kronärtskocka, svamp, svarta oliver, rökt skinka)

4. Milanese 159

(Tomatsås, mozzarella, salami, ruccola, skivad parmesan)

5. Diavola 164

(Tomatsås, mozzarella, chilisalami, paprika, chili-majo)

6. Salame e Tartufo 164

(Tomatsås, mozzarella, salami, tryffelkräm, svamp, ruccola)

7. Parma 174

(Tomatsås, mozzarella, prosciutto crudo, ruccola, skivad parmesan)

8. Gallo Carlo 179

(Tomatsås, mozzarella, kyckling, pesto, ruccola, skivad parmesan)

9. Emiliana 184

(Tomatsås, mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella, ruccola, balsamico)

10. Fallo Speciale 189

(Tomatsås, mozzarella, burrata, carpaccio di bresaola, balsamico, ruccola)

11. L'Avventura 194

(Tomatsås, mozzarella, scampi, stracciatella, ruccola, balsamico)

PIZZA BIANCA

(utan tomatsås – med mozzarella och andra goda smaker)

12. Tartufata in Insalata 154

(Mozzarella, svamp efter gräddning, tryffelolja, ruccola, skivad parmesan)

13. Quattro Formaggi 164

(Mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan, peppar, tryffelkräm)

14. Asparago & CO 164

(Mozzarella, sparris, creme fraiche, parmesan, peppar, citron)

15. Super 174

(Mozzarella, 'nduja, chilisalami, stracciatella, ruccola, honung)

16. Sorriso 174

(Mozzarella, ångat päron, chèvre, honung, pistage)

17. Carpaccio 179

(Mozzarella, carpaccio di bresaola, ruccola, skivad parmesan, balsamico)

18. Molo 184

(Mozzarella, pesto, scampi, stracciatella, ruccola)

19. Stellata 194

(Mozzarella, stracciatella, svamp, tryffelkräm, ruccola, prosciutto crudo, skivad parmesan)

ALKOHOLFRITT

- Kaffe 39
- Mocca 39
- Te 39
- San Pellegrino (25 cl) 39
- Limonata / Tonic 39
- Läsk (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mer, Loka) 35
- Birra Moretti Zero 33 cl 65
- Vino Vitt / Rött (alkoholfritt), glas 65

CIDER

- Cider Päron 33 cl 69

SPRIT

Grappa

- Grappa Barrique Poli 39 cl

Likörer

- Sambuca 22 cl
- Limoncello 22 cl
- Baileys 22 cl

Whiskey

- Famous Grouse 39 cl
- Laphroaig 10 Years 39 cl

Cognac

- Grönstedts VSOP 39 cl

Rom

- Ron Zacapa 23 Years 45 cl

MENY - FALLOSPECIAL

Meny med 3 rätter - 499 kr per person

Förrätt (välj en)

Montanara di Pedro

En liten, nyfriterad pizzadeg - varm och nylagad - toppad med en hemlig smakkombination direkt från våra kockar

Battuta Croccante

Kalvtartar med krispigt bröd, friterad kapris och kräm på lagrad parmesan

Carpaccio di Bresaola

Tunt skivad bresaola med grönt äpple, citrusvinaigrette och rostade valnötter

Huvudrätt (välj en)

Baccalà Bardato

Lättrimmad torskfilé inlindad i lufttorkad prosciutto crudo D.O.C., serveras med morotskräm, rostad potatis och balsamico

Guancia al Vino Rosso

Oxkind långkokt i Chianti rödvin, serveras med len potatispuré med en touch av muskot - smakrik och smältande mör

Efterrätt (välj en)

Tiramisù

Klassisk italiensk dessert med mascarponekräm, savoiardikex och kakao

Montanara Dolce

Friterad pizzadeg, varm och mjuk, med Nutella eller en överraskning från våra kockar

Pannacotta

Len vaniljpannacotta serveras med valfri topping: välj mellan jordgubb, persika eller skogsbär

MENY - FALLOSPECIAL

Meny med 2 rätter - 349 kr per person

Förrätt (välj en)

Montanara di Pedro

En liten, nyfriterad pizzadeg - varm och nylagad - toppad med en hemlig smakkombination direkt från våra kockar

Battuta Croccante

Kalvtartar med krispigt bröd, friterad kapris och kräm på lagrad parmesan

Carpaccio di Bresaola

Tunt skivad bresaola med grönt äpple, citrusvinaigrette och rostade valnötter

Huvudrätt (välj en)

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti med vongole, vitlök, persilja och olivolja

Risotto Verde & Bianco

Risotto med zucchinikräm, krispig guancia, burrata, myntaolja och rostade mandlar

Ravioli al Limone e Burrata

Färsk ravioli fylld med burrata, smör, citronzest och friterad basilika