

# MENY

## ANTIPASTI

FÖRRÄTTER - STARTERS

### PANE CASA - 69:-

Husets nybakade bröd smörat med vitlökssmör kryddat på soltorkade tomater, serveras med vår hemlagade aioli.

*Classic garlic bread served with our homemade aioli.*

### CARPACCIO - 159:-

Klassisk italiensk förrätt på tunt skivad oxfilé, serveras med pinjenötter, parmesan, ruccola och italiensk olivolja.

*Thinly sliced beef tenderloin served with olive oil, pine nuts, parmesan and rocket salad.*

### MISTO - 165:-

Delikatessbricka med ostar och charkuterier från den italienska landsbygden. Taleggio, parmesan, quadrello, gorgonzola, napoli salami och parmaskinka.

*Plate served with specialties from Italy. Taleggio, parmesan, quadrello, gorgonzola, salami and parma ham.*

### BRUSCHETTA AL CAVIALE - 155:-

Löjrom serveras med smörstekt ciabatta, rödlök samt crème fraiche.

*Grilled ciabatta served with bleak roe, crème fraiche and red onion.*

### ZUPPA DI CANTARELLI - 115:-

Krämig kantarellsoppa smaksatt med tryffelolja serveras med vitlöksbröd.

*Creamy chanterelle soup seasoned with truffle oil served with garlic bread.*



## PIZZA

### PIZZA DI CAZANOVA - 139:-

Parmaskinka och napoli salami, toppad med parmesan och ruccola.

*Parma ham, salami, parmesan and rocket salad.*

### PIZZA DI MARE - 155:-

Scampi, handskalade räkor, kräftstjärtar, ruccola och citron.

*Scampi, shrimps, prawns, rocket salad and lemon.*

### PIZZA DI CARNE - 155:-

Oxfilé, tomater, champinjoner, ruccola och bearnaise.

*Beef tenderloin, tomatoes, mushrooms, rocket salad and sauce béarnaise.*

### PIZZA DI VEGETARIANA - 145:-

Päron, chevré, valnötter, honung och ruccola.

*Pear, goat cheese, walnuts, honey and rocket salad.*



## PASTA

### BOSCAIOLA - 179:-

Tagliatelle med oxfilé i en krämig sås av gorgonzola och skogschampinjoner.

*Tagliatelle with beef tenderloin in a creamy sauce of gorgonzola and forest mushrooms.*

### CARBONARA - 158:-

Klassisk carbonara serveras med pappardelle, pancetta, lök, ägg och parmesan.

*Pappardelle, pancetta, egg, onion and parmesan.*

### IL MARE BIANCO - 169:-

Tagliatelle med chili- och vitlöksfrästa scampi i en krämig vitvinsås toppad med handskalade räkor och kräftstjärtar.

*Tagliatelle with scampi, shrimps and prawns in a creamy white wine sauce.*

### VEGETARIANE - 159:-

Vegetarisk pasta med sauterade grönsaker i gräddig pestosås toppad med mozzarella.

*Vegetarian pasta with vegetables and mozzarella in a creamy pesto sauce.*



## ZUPPA & INSALATA

SOPPA & SALLAD - SOUP & SALAD

### ZUPPA DI CANTARELLI (helportion) - 149:-

Krämig kantarellsoppa smaksatt med tryffelolja serveras med vitlöksbröd.

*Creamy chanterelle soup flavored with truffle oil served with garlic bread.*

### INSALATA DI CAESAR - 165:-

Caesarsallad som serveras med vår egen dressing, bacon, parmesan, krutonger och tomat. Välj mellan nygrillad kyckling eller räkor.

*Classic Caesar salad, choose between chicken or shrimp.*



## PESCE

FISK - FISH

### PESCE ALLA GRIGLIA - 275:-

Stekt gösfilé serveras med hummersås, handskalade räkor och kokt färskpotatis.

*Pike perch served with a lobster sauce, shrimps and boiled potatoes.*

### VENEZIA - 185:-

Plankstek med laxfilé, duchessmos och choronsås.

*Salmon fillet on a plank served with mashed potatoes and Choron sauce.*

## CARNE GRIGLIATO

KÖTT FRÅN GRILLEN - MEAT FROM THE GRILL

*Kökets utvalda köttbitar av högsta kvalitet.*

*Carefully selected meat of the highest quality.*

### ARROSTO SPIEDO - 208:-

Grillspett på kycklingfilé, fläskfilé och grönsaker serveras med bearnaise och rödvinssås.

*Chicken and pork served on a skewer with red wine sauce and sauce béarnaise.*

### BISTECCA AL PEPE - 249:-

Oxfilé tournedos serveras med sauterade grönsaker och pepparsås.

*Beef tenderloin served with vegetables and pepper sauce.*

### GRATINATA IN FORNO - 255:-

250g hängmörad entrecôte gratinerad med gorgonzola i ugn.

*Gorgonzola gratin entrecôte in the oven.*

### AGNELLO - 238:-

Lammracks serveras med en rosmarin- och tryffelsmaksatt rödvinssås.

*Rack of lamb served with a rosemary and truffle flavored red wine sauce.*

### FIorentINE - 325:-

Hängmörad svensk t-benstek serveras med bearnaise och rödvinssås.

*T-bone steak served with red wine sauce and sauce béarnaise.*



## SPECIALITÀ DI CAZANOVA

VÅRA SPECIALITÉER - OUR SPECIALTIES

### PALERMO - 275:-

Plankstek med oxfilé, duchessesmos och bearnaise.

*Beef tenderloin on a plank served with mashed potatoes and sauce béarnaise.*

### PIATTO DI CAZANOVA - 265:-/person

*Serveras på fat för minst två personer*

Nygrillad kyckling och caesardressing, grillad oxfilé med vitlökssmör, pestoslungad sallad och potatis gratinerad med chevré, valnötter och honung.

*Grilled chicken and beef tenderloin, Caesar dressing, garlic butter, pesto tossed salad and potatoes baked with goat cheese, walnuts and honey.*

*Served on a platter for two persons or more.*



## MENU BAMBINI

BARN MENY - KIDS MENU

### KYCKLINGFILÉ - 115:-

Serveras med pommes frites och husets hemlagade bearnaise.

*Chicken fillet served with french fries and béarnaise.*

### PIZZA - 85:-

Liten pizza med parmaskinka och ost.

*Small pizza with parma ham and cheese.*

### PANNKAKOR - 75:-

Serveras med vaniljglass och chokladsås.

*Pancakes served with vanilla icecream and chocolate sauce.*



## DOLCI

EFTERRÄTT - DESSERT

### SAMIFREDDO - 85:-

Italiensk glasstårta på marängbotten smaksatt med nutella.

*Italian ice cream cake on meringue bottom with nutella flavor.*

### GELATO CON MARMELLATA - 85:-

Vaniljglass med varm hjortronsylt. (Sorbet för laktosintoleranta)

*Vanilla icecream served with hot cloudberry jam.*

### TARTUFI DI CIOCCOLATO - 35:-

Chokladtryffel smaksatt med mörk rom.

*Chocolate truffles seasoned with dark rum.*

### CRÈME BRÛLÉE - 85:-

Klassisk Crème Brûlée smaksatt med vanilj.

*Classic Crème Brûlée seasoned with vanilla.*

### TIRAMISÚ - 85:-

Italiensk espresso tårta på mascarpone och vispad grädde.

*Italian espresso cake with mascarpone cheese and whipped cream.*

### TORTINO AL CIOCCOLATO - 98:-

Chokladfondant serveras med vanilj crème och glass.

*Chocolate fondant served with vanilla crème and icecream.*

