Pappa Grappa

MED SMAK AV ITALIEN

BENVENUTI DA PAPPA GRAPPA

Välkommen till bords, vi är så glada att du är här. Här lagas maten med stor passion för hantverket och respekt för råvaran, med smaker från Italien och omsorg i varje detalj, från producenten till tallriken. Här finns gott om tid att dela, prata och skratta över pasta, pizza, antipasti och dolci. Luta er tillbaka och njut, så tar vi hand om resten.

Har du allergi eller specialkost? Berätta gärna det för oss när du beställer, så hjälper vi dig att välja det som passar dig bäst. Allergenkoderna står utskrivet vid varje rätt, och teckenförklaringen hittar du nedan.

Welcome, we're so glad you're here. Here, every dish is cooked with great passion for the craft and respect for the ingredients, with the flavours of Italy and care in every detail, from the producer to the plate. There is plenty of time to share, talk and laugh over pasta, pizza, antipasti and dolci. Sit back and enjoy, and we'll take care of the rest.

Do you have an allergy or dietary requirement? Please tell us when you order, and we'll help you choose what suits you best. Allergen codes are shown beside each dish, and the key can be found below.

ALLERGENER

G Gluten *Gluten*	L Laktos *Lactose*	M Mjölkprotein *Milk protein*	N Nötter *Nuts*	S Soja *Soy*	Sk Skaldjur *Shellfish*
Ä Ägg *Eggs*	F Fisk *Fish*	Sl Selleri *Celery*	Sp Senap *Mustard*	Su Svaveldioxid & sulfit *Sulphur dioxide & sulphites*	

A TAVOLA!

Gruppmeny för större sällskap

Samla alla vid samma bord. Vi dukar upp en antipasti som ni delar på, och därefter väljer ni varsin egen huvudrätt och dessert. Tre rätter fyllda med italienska smaker, så att du och ditt sällskap kan luta er tillbaka och bara njuta av varandras sällskap. För att kunna njuta av denna meny behöver ni vara ett sällskap på minst två personer som beställer den.

Gather everyone around the same table. We will set out an antipasti platters to share, then each of you can choose your own main course and dessert. Three courses filled with Italian flavours, leaving you and your party to simply enjoy each other's company. To order this menu, we kindly ask that there are at least two of you.

ANTIPASTI

Antipasto
Kommer in för att delas runt bordet - Tryffelsalami, prosciutto crudo, tryffelpecorino nocellara oliver, peperoni dolci fritti, vitlöksbröd och krämig burrata
Brought to the table to share – truffle salami, prosciutto crudo, truffle pecorino Nocellara olives, peperoni dolci fritti, garlic bread and creamy burrata

SECONDI PIATTI

Alla väljer en egen rätt / *Everyone chooses their own dish*

Pasta con filetto di manzo
Rigatoni i en krämig och fyllig tryffelsås med oxfilé och champinjoner, toppad med parmesan och persilja
Rigatoni in a creamy, rich truffle sauce with beef tenderloin and mushrooms, topped with Parmesan and parsley

Tortelloni con finferli
Stora pastaknyten fyllda med kantarell, ricotta och Västerbottensost i en len svampsås. Toppad med parmesan och krispiga svartkålschips
Pasta parcels filled with chanterelles, ricotta, and Västerbotten cheese in a smooth mushroom sauce. Topped with Parmesan and cavolo nero crisps

Risotto alla Milanese
Len saffransrisotto med chili- och vitlöksmarinerade scampi, gremolata, parmesan och körvel. Gyllene, doftande och frisk
Smooth saffron risotto with chili- and garlic-marinated scampi, gremolata, Parmesan, and chervil. Golden, fragrant, and fresh

Pizza Primavera
Tomatsås, mozzarella, prosciutto crudo, ruccola, pesto och parmesan
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, rocket, pesto and Parmesan

Pizza Prezzemolo nuovo
Tomatsås, mozzarella, handskalade räkor, gremolata och persilja
Tomato sauce, mozzarella, hand-peeled prawns, gremolata and parsley

Pizza Bufala
Tomatsås, mozzarella, buffelmozzarella, kronärtskocka, bakade tomater, svartpeppar och basilika
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, artichoke, baked tomatoes, black pepper and basil

DOLCE

Alla väljer en egen dessert, Pannacotta, Tiramisu eller Brownie. Något sött att avsluta med.
Everyone chooses their own dessert, Pannacotta, Tiramisu or Brownie. Something sweet to finish.

/ 499 .- per person

COCKTAILS

Signaturdrinkar

Fragola 159.-
Rom, jordgubb, fläder, lime, kokosskum – Sommar i glaset, fruktig och len med kokosskum på toppen
Rum, strawberry, elderflower, lime, coconut foam – Summer in a glass, fruity and smooth, topped with coconut foam

Crazy Colada 159.-
Kokosrom, ananas, lime, kokosskum – En piña colada med lite extra bus i. Tropisk och krämig
Coconut foam, pineapple, lime, coconut foam – A piña colada with a little extra mischief. Tropical and creamy

Passione e Bergamotto Ä 159.-
Passoa, gin, italicus, citron – Passionsfrukt möter bergamott. Exotisk, blommig och syrlig
Passoa, gin, italicus, lemon – Passion fruit meets bergamot. Exotic, floral and tangy

L'Oro Italiano Ä 159.-
Grappa, Galliano, honung, citron, olivolja, apelsinzest – Italiens guld i glaset. Varm, aromatisk och lite oväntad
Grappa, Galliano, honey, lemon, olive oil, orangezest – Italian gold in a glass. Warm, aromatic and a little unexpected

Mediterranean Garden 159.-
Gin, olivlemonad, rosmarin, rosépeppar – En trädgård vid Medelhavet. Friskt och örtigt med en kryddig avslutning
Gin, olive lemonade, rosemary, rosépepper – A Mediterranean garden in a glass. Fresh and herbal with a spicy finish

Klassiker

Mojito 149.-
Rom, lime, San Pellegrino, myntablad
Rum, lime, San Pellegrino, mint leaves

Amaretto Sour Ä 149.-
Amaretto, citron
Amaretto, lemon

Negroni 159.-
Gin, campari, vermouth
Gin, campari, vermouth

Bellini 139.-
Prosecco, persikopuré
Prosecco, peachpuré

Dry Martini 149.-
Gin, Vermouth, oliv
Gin, Vermouth, olive

Spicy Margarita 159.-
Tequila, lime, Cointreau, Tajín, chili
Tequila, lime, Cointreau, Tajín, chilli

Spritz

Limoncello Spritz 149.-
Limoncello, prosecco, San Pellegrino, citron
Limoncello, prosecco, San Pellegrino, lemon

Aperol Spritz 149.-
Aperol, prosecco, San Pellegrino, apelsin
Aperol, prosecco, San Pellegrino, orange

Campari Spritz 149.-
Campari, prosecco, San Pellegrino, apelsin
Campari, prosecco, San Pellegrino, orange

Hugo Spritz 149.-
Fläderlikör, mynta, prosecco, San Pellegrino, lime
Elderflower liquor, mint, prosecco, San Pellegrino, lime



SNACKS / STUZZICHINI

Nocellara oliver 59.-
Gröna, smöriga oliver från Sicilien med mild, fruktig smak
Green, buttery olives from Sicily with a mild, fruity flavour

Marcona mandlar N 59.-
Mjuka, smöriga mandlar med en len sötma
Soft, buttery almonds with a smooth sweetness

Tryffelsalami M 30 g 69.-
Tunt skivad salami med en doft av tryffel
Thinly sliced salami with the aroma of truffle

Prosciutto crudo 30 g 59.-
Lufttorkad skinka, len i konsistensen och med en mild sälta
Air-cured ham, silky in texture with a gentle saltiness

Tryffelpecorino M L 30 g 69.-
Hårdost på fårmjölk med tryffel, kryddig, aromatisk och lite sälta
Sheep's milk cheese with truffle: savoury, aromatic and pleasantly salty

Italienska chips 59.-
Lime & rosépeppar eller Solmogna tomater L Sl
Lime & pink peppercorn or Sun-ripened tomatos

Peperoni dolci fritti 59.-
"Det röda guldet från Basilicata" – söt röd paprika som först torkas för att sedan friteras
"The red gold from Basilicata" – sweet red peppers that are first dried and then deep-fried

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE / CHAMPAGNE & SPARKLING

	10 cl. glas	flaska
Prosecco Cuvée 24 (Glera) *Italien - Veneto - Valdo*	109.-	449.-
Rotari Blanc de Blanc Extra Brut (Chardonnay) *Italien - Trento - Mezzacorona*	149.-	649.-
Charles Heidseick Brut Reserve NV (Pinot noir, Pinot meunier och Chardonnay) *Frankrike - Champagne - Charles Heidsieck*		1199.-
Taittinger Comtes de Champagne Brut 2008 (Chardonnay) *Frankrike - Champagne - Taittinger*		2999.-
Rotari Rosé (Chardonnay och Pinot Noir) *Italien - Trento - Mezzacorona*		699.-



VITT VIN / WHITE WINE

	15 cl. glas	flaska
Fèvre Chablis (Chardonnay) *Frankrike - Bourgogne - Domaine Nathalie & Gilles Fèvre*	179.-	799.-
Gut Hermannsberg (Riesling) *Tyskland - Nahe - Gut Hermannsberg*	169.-	699.-
Villa Bianchi Verdicchio Classico (Verdicchio) *Italien - Marche - Umani Ronchi*	109.-	449.-
Trentino Sauvignon Blanc (Sauvignon Blanc) *Italien - Trentino - Cantina Lavis*		599.-
Collemassari Vermentino Melacce DOC (Vermentino) *Italien - Toscana - Collemassari*	139.-	549.-
Joseph Drouhin Bourgogne Blanc (Chardonnay) *Frankrike - Bourgogne - Joseph Drouhin*		899.-

ROSÉVIN / ROSE WINE

	15 cl. glas	flaska
Jurtschitsch Rosé vom Zweigelt (Zweigelt) *Österrike*	139.-	549.-
La spinetta Rosé (Sangiovese, Prugnolo Gentile) *Italien - Toscana - La Spinetta*		799.-

RÖTT VIN / RED WINE

	15 cl. glas	flaska
Zenato Ripassa (Corvina, Rondinella, Barbera) *Italien - Veneto - Zenato*	169.-	699.-
Collemassari Montecucco Riserva DOC (Cabernet Sauvignon, Sangiovese) *Italien - Toscana - Collemassari*	139.-	549.-
Trentino Pinot Nero (Pinot Nero) *Italien-Trentino-Cantina Lavis*	159.-	649.-
Podere Montepulciano d'Abruzzo (Montepulciano) *Italien - Abruzzerna - Umani Ronchi*	109.-	449.-
Chianti Storia di Famiglia (Sangiovese) *Italien - Chianti - Cecchi*	149.-	599.-
Ca' di Pian **Ca' di Pian Magnum** (Barbera) *Italien - Piemonte - La Spinetta*	189.-	849.- 1699.-
Borgogno Langhe Rosso (Barbera, Dolcetto, Freisa och Merlot) *Italien - Piemonte - Giacomo Borgogno & Figli*		599.-
Joseph Drouhin Bourgogne Rouge (Pinot Noir) *Frankrike - Bourgogne - Joseph Drouhin*		899.-
Montessu (Carignan, Cab. sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Syrah) *Italien - Toscana - Ricasoli*		749.-
Le Volte (Merlot, Sangiovese, Cabernet sauvignon) *Italien - Manduria - Ornellaia*	179.-	799.-
Spinetta Langhe Nebbiolo (Nebbiolo) *Italien - Piemonte - Langhe DOC*		899.-
Barolo DOCG **Barolo DOCG Magnum** (Nebbiolo) *Italien - Piemonte - Massolino*		1199.- 2399.-
Brunello di Montalcino (Sangiovese) *Italien - Toscana - Col D'orcia*		999.-
Ornellaia 2021 Bolgheri Superiore, "La Proporzione" (Cabernet Sauvignon) *Italien-Toscana-Bolgheri*		2599.-

ÖL & CIDER / BEER & CIDER

På flaska / BOTTLED

Bitburger 89.-
Lager, 33 cl., Tyskland

Weihenstephaner 99.-
Veteöl, 50 cl., Tyskland

Hofbräu Original 99.-
Münchener pils, 50 cl., Tyskland

Lagunitas IPA 89.-
IPA, 33 cl., USA

Bernard Amber Lager 119.-
Lager, 50 cl., Tjeckien

Estrella glutenfri 89.-
Lager, 33 cl., Spanien

Kopparberg Cider Pear 79.-
Päron, 33 cl., Sverige

POMPOM Rosé 79.-
Mango och rosenblad, 33 cl., Sverige

På fat / ON TAP 40 cl.

Estrella Galicia 89.-
Ljus lager, Spanien

Birra Moretti 89.-
Ljus lager, Italien

Sigtuna Hazy Daze 99.-
IPA, Sverige



MOCKTAILS

Alkoholfri Mojito 89.-
Lime, San Pellegrino, mynta
Lime, San Pellegrino, mint

Alkoholfri Fragola 89.-
Jordgubb, fläder, lime, kokosskum
Strawberry, elderflower, lime, coconut foam

ALKOHOLFRITT/NON ALCOHOLIC

Vatten & läsk / WATER & SODA

San Pellegrino 69.-
Naturellt mineralvatten från Bergamo, 75 cl, Italien
Sparkeling mineral water from Bergamo, 75 cl, Italy

San Pellegrino 39.-
Naturellt mineralvatten från Bergamo, 25 cl, Italien
Sparkeling mineral water from Bergamo, 25 cl, Italy

Aqua Panna 39.-
Stilla, naturellt mineralvatten från Toscana, 25 cl, Italien
Still, naturall mineral water from Tuscany, 25 cl, Italy

Läsk 49.-
33 cl. Finns i följande smaker: Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite Zero

Juice 49.-
Äppeljuice, Apelsinjuice, Ananasjuice
Apple juice, Orange juice, Pineapple juice

San Pellegrino läsk 49.-
Läsk från Italien, 33 cl. Finns i följande smaker: apelsin, blodapelsin, citron, citron/mynta, grapefrukt, granatäpple samt persika–mandarin zero
Soft drink from Italy, 33 cl. Available in the following flavors: orange, blood orange, lemon, lemon/mint, or grapefruit, pomegranate or peach–mandarin zero

Rudenstams vita vinbär 79.-
Mousserande vinbärsdryck, 33 cl, Sverige
Sparkling whitecurrant drink, 33 cl, Sweden

Olivlemonad 79.-
Lemonad från Le Tribute med olivsmak 20 cl, Spanien
Le Tribute olive-flavored lemonade, 20 cl, Spain

Öl / BEER

Sigtuna N.A.P.A 0.5% 79.-
Pale ale, 33 cl, Sverige

Estrella 0,0% 79.-
Ljus lager, 25 cl, Spanien

Vin / WINE *Glas / flaska*

Alkoholfritt rött vin 89.- / 349.-
Non-alcoholic red wine

Alkoholfritt vitt vin 89.- / 349.-
Non-alcoholic white wine

Alkoholfritt mousserande vin 89.- / 349.-
Non-alcoholic sparkling wine

FÖRRÄTTER / ANTIPASTI

Antipasto misto *G L M* — halv 179.- / hel 299.-
En plockbricka att börja kvällen med: tryffelsalami, prosciutto crudo, salami Napoli, coppa di Parma, spianata och tryffelpecorino, nocellaraoliver och surdegsbröd. Gjord för att delas
A generous charcuterie board with truffle salami, prosciutto crudo, salami Napoli, coppa di Parma, spianata, truffle pecorino, Nocellara olives and sourdough bread

Carpaccio con cipolla *G N Ä* — 189.-
Tunt skivad rå oxfilé med grillad lökmajonnäs, inlagd lök, senapsört, rostade hasselnötter och surdegsbröd
Thinly sliced raw beef tenderloin with grilled onion mayonnaise, pickled onion, mustard greens, roasted hazelnuts and sourdough bread

Bruschetta *G* — 89.-
Grillat surdegsbröd med vitlök, hackad tomat och basilika
Grilled sourdough bread with garlic, chopped tomato och basil

Pane all'aglio *G M* — 99.-
Våra populära pizzasticks med vitlöksolja, parmesan och örter
Our popular pizza sticks with garlic oil, Parmesan och herbs

Burrata *M L* — 159.-
Krämig burrata med tomater i flera former, sotad persika, basilikaolja och friterad peperoni dolci. Sött, syrligt och friskt
Variety of tomatoes, smoked peach, basil oil, peperoni dolci fritti och basil

Carciofo *Ä M* — 119.-
Friterad kronärtskocka med aioli, riven parmesan och mynta
Our popular pizza sticks with garlic oil, Parmesan och herbs

Cozze alla marinara *G Sk Su* — 149.-
Vår tolkning av blåmusslor i vitt vin, vitlök, tomatsås, peperoncini. Serveras med grillat surdegsbröd och citron
Our take on blue mussels in white wine, garlic, tomato sauce, and peperoncini. Served with grilled sourdough bread och lemon



SALLAD / INSALATA

Insalata Cesare *G L M Ä F Sp* — 229.-
En matig Caesarsallad med romansallat, pancetta, kyckling, krutonger, cocktailtomat och parmesan
A hearty salad of cos lettuce with pancetta, chicken, croutons, cherry tomatoes and Parmesan

Insalata di gamberi *G Ä Sk Sp* — 249.-
Handskalade räkor med sallad, cocktailtomat, fänkål, rädisa, lök och citronvinägrett serveras med bröd och aioli
Hand-peeled prawns with salad, cherry tomatoes, fennel, radish, onion and lemon vinaigrette, served with bread and aioli

PASTA & RISOTTO / PRIMI PIATTI

Pasta con filetto di manzo *G L M N Ä* — 289.-
Rigatoni i en krämig och fyllig tryffelsås med oxfilé och champinjoner, toppad med parmesan och persilja
Rigatoni in a creamy, rich truffle sauce with beef tenderloin and mushrooms, topped with Parmesan and parsley

Bolognese *G L M Sl Su* — 199.-
Vår egna mustiga variant av klassikern. Vi serverar radiatori med köttfärssås, parmesan och persilja
Our own rich take on the classic. We serve radiatori with meat sauce, Parmesan and parsley

Tortelloni con finferli *G L M Ä* — 269.-
Stora pastaknyten fyllda med kantarell, ricotta och Västerbottensost i en len svampsås. Toppad med parmesan och krispiga svartkålschips, där skogens smaker möter Italien
Pasta parcels filled with chanterelles, ricotta, and Västerbotten cheese in a smooth mushroom sauce. Topped with Parmesan and cavolo nero crisps — where the flavors of the forest meet Italy

Pomodoro burrata *G L M* — 219.-
Rigatoni i tomatsås med vitlök och smör, toppad med en krämig burrata och basilika. Enkelt, doftande och svårslaget
Rigatoni in a tomato sauce with garlic and butter, topped with creamy burrata and basil. Simple, fragrant, and hard to beat

Linguine vongole *G M Sk Su* — 249.-
Som på hamntrattorian vid Adriatiska havet: vongolemusslor i vitt vin med chili, vitlök, persilja och smör
Just like at a harbourside trattoria on the Adriatic Sea: vongole clams cooked in white wine with chilli, garlic, parsley and butter

Risotto alla Milanese *L M Sk* — 269.-
Len saffransrisotto toppad med chili- och vitlöksmarinerade scampi, gremolata, parmesan och körvel. Gyllene, doftande och frisk
Smooth saffron risotto with chili- and garlic-marinated scampi, gremolata, Parmesan, and chervil. Golden, fragrant, and fresh

All pasta, undantaget Tortellonin, går att få glutenfri **+19.- /port**
All pasta dishes, with the exception of the Tortelloni, can be made gluten-free



KÖTT & FISK / SECONDI PIATTI

Filetto di manzo *M L Su Sl* — 429.-

Grillad oxfilé med rostad potatis, fyllig rödvinssås och tryffelsmör, med rostad broccolini och bakade cocktailtomater på kvist

Grilled beef fillet with roast potatoes, rich red wine sauce, truffle butter, roasted broccolini and baked cherry tomatoes

Pollo al forno *Ä* — 289.-

Saftig kycklinglårfilé marinerad i örter serveras med rostad potatis, tomatsallad och en krämig aioli

Juicy chicken thigh fillet marinated in herbs, served with roast potatoes, tomato salad and creamy aioli

Guancia di manzo *M Su Sl* — 349.-

Rödvinsbrässerad oxkind med len rotselleripuré, inlagd lök och friterad rotselleri. Mustigt och mört, med lite krispigt på toppen

Red wine-braised ox cheek with roasted celeriac purée, pickled onion and fried celeriac

Tonno alla siciliana *F* — 319.-

Lätt grillad med rosa kärna på en sås av kapris, tomat, lök och nocellaraoliver. Toppad med en frisk sallad på vattenkrasse och rädisa och serverad med pommes frites

Grilled tuna, cooked with a pink center, served on a sauce of capers, tomato, onion, and Nocellara olives. Topped with a fresh watercress and radish salad and served with chips

Vill du veta köttets ursprung? Fråga gärna personalen
Would you like to know the origin of the meat? Please ask us

TILLBEHÖR / CONTORNI

Gnocchi *G M L* — 89.-

Smörstekt gnocchi serveras med salvia och parmesan

Pan-fried gnocchi served with sage and parmesan

Patate fritte — 59.-

Pommes frites / *Chips*

Patate arrosto — 49.-

Rostad potatis / *Roast potatoes*

Broccolini alla griglia *M* — 89.-

Vitlöksmarinerad broccolini som grillas och toppas med citron och riven parmesan

Garlic-marinated broccolini, grilled and topped with lemon and grated Parmesan

Insalata verde — 49.-

Grönsallad med vinägrett / *Green salad with vinaigrette*

Pane grigliato *G* — 39.-

Grillat surdegsbröd / *Grilled sourdough bread*

Pizzasallad — 39.-

Krispig vitkålssallad / *Crispy white cabbage salad*

FÖR BARNEN / PER I BAMBINI

Upp till 13 år / Up to age 13

Margherita *G L M* — 109.-

Tomatsås, mozzarella och basilika

Tomato sauce, mozzarella and basil

Al prosciutto *G L M* — 119.-

Tomatsås, mozzarella och prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto

Pasta bolognese *G L M Su* — 119.-

Vår egna mustiga variant av klassikern, vi serverar radiatori med köttfärssås, parmesan och persilja

Our own rich take on the classic, we serve radiatori with meat sauce, Parmesan and parsley

Pasta pomodoro *G M* — 109.-

Pasta med tomatsås

Pasta and tomato sause

Pollo e patatine *Ä* — 119.-

Kycklingfilé med pommes och aioli

Chicken fillet with chips and aioli



BERIKA DIN PIZZA /

ARRICCHISCI LA TUA PIZZA

Gör pizzan till din egen. Lägg till smakerna du älskar mest, något friskt, krämigt, mustigt eller från havet, och berika varje tugga precis som du vill ha den.

Priserna gäller per portion och tillval.

Make your pizza your own. Add the flavours you love most, whether fresh, creamy, hearty or from the sea, and enrich every bite just the way you like it.

Prices apply per portion and per extra.

Classico — 19.-/st

Ruccola, tomat, lök, oliver, soltorkad tomat, champinjoner

Rocket, tomato, onion, olives, sun-dried tomato, mushrooms

Gustoso — 29.-/st

Parmesan, chèvre, kronärtskocka

Parmesan, goat's cheese, artichoke

Speciale — 39.-/st

Prosciutto crudo, prosciutto cotto, pancetta, salami, kyckling, tonfisk, musslor

Prosciutto crudo, prosciutto cotto, pancetta, salami, chicken, tuna, mussels

Lusso — 49.-/st

Handskalade räkor, scampi, buffelmozzarella

Hand-peeled prawns, scampi, buffalo mozzarella

PIZZA MED KÖTT /
PIZZE CON CARNE

Della casa *G L M N Ä* **199.-**
Tomatsås, mozzarella, prosciutto crudo, coppa di parma, soltorkade tomater, fetaost, pesto, kronärtskocka, ruccola och parmesan
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, coppa di Parma, sun-dried tomatoes, feta, pesto, artichoke, rocket and Parmesan

Prosciutto e funghi *G L M* **169.-**
Tomatsås, mozzarella, champinjoner och prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms and prosciutto cotto

Tartufo *G L M* **179.-**
Mozzarella, olivolja, tryffelkräm, cocktailtomat, pancetta och ruccola
Mozzarella, olive oil, truffle cream, cherry tomatoes, pancetta and rocket

Calzone *G L M* **179.-**
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto och basilika
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto and basil

Salamino *G L M* **189.-**
Tomatsås, mozzarella, tre sorters italiensk salami, vitlöksolja, nocellara oliver, cocktailtomat och basilika
Tomato sauce, mozzarella, three types of Italian salami, garlic oil, Nocellara olives, cherry tomatoes and basil

Diavola *G L M* **189.-**
Tomatsås, mozzarella, spianata, champinjoner, rödlök, chiliflakes och oregano
Tomato sauce, mozzarella, spianata, mushrooms, red onion, chilli flakes and oregano

Pesto e pollo *G L M N Ä* **179.-**
Tomatsås, mozzarella, kycklingfilé, pesto, soltorkad tomat och basilika
Tomato sauce, mozzarella, chicken breast, pesto, sun-dried tomato and basil

Primavera *G L M N Ä* **189.-**
Tomatsås, mozzarella, prosciutto crudo, ruccola, pesto och parmesan
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, rocket, pesto and Parmesan

Quattro stagioni *G L M Sk* **199.-**
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto, handskalade räkor, blåmusslor, champinjoner, kronärtskocka, nocellara oliver och gremolata
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, hand-peeled prawns, mussels, mushrooms, artichoke, Nocellara olives and gremolata

Coppa e burrata *G L M* **189.-**
Tomatsås, mozzarella, coppa di parma, burrata, chiliflakes, honung och basilika
Tomato sauce, mozzarella, coppa di Parma, burrata, chilli flakes, honey and basil

Pancetta *G L M* **189.-**
Tomatsås, mozzarella, lök, champinjoner, oregano, pancetta, bakade tomater och ciliflakes
Tomato sauce, mozzarella, onion, mushrooms, oregano, pancetta, roasted tomatoes and chilliflakes

PIZZA FRÅN HAVET /
PIZZE AI FRUTTI DI MARE

Prezzemolo nuovo *G L M Sk* **189.-**
Tomatsås, mozzarella, handskalade räkor, gremolata och persilja
Tomato sauce, mozzarella, hand-peeled prawns, gremolata and parsley

Frutti di mare *G L M Sk* **199.-**
Tomatsås, mozzarella, blåmusslor, handskalade räkor, gremolata och persilja
Tomato sauce, mozzarella, mussels, hand-peeled prawns, gremolata and parsley

Tonno e gamberi *G L M Sk F* **189.-**
Tomatsås, mozzarella, tonfisk, handskalade räkor, chiliflakes, rödlök, persilja och citron
Tomato sauce, mozzarella, tuna, hand-peeled prawns, chilli flakes, red onion, parsley and lemon

Gamberetti *G L M Sk* **189.-**
Crème fraiche, mozzarella, scampi marinerad i chili och vitlök, tunt hyvlad fänkål, gräslök, persilja och citron
Crème fraîche, mozzarella, scampi marinated in chilli and garlic, thinly shaved fennel, chives, parsley and lemon

Alla pizzor, undantaget Calzone, kan beställas med glutenfri botten. (innehåller ägg). Pizzan bakas på glutenfri botten, men kan innehålla spår av gluten. Vi kan därför inte garantera att den är helt fri från gluten. **+49.- / per port**

All pizzas, with the exception of the Calzone, can be ordered gluten-free (contains egg). The pizza is prepared on a a gluten-free plate, but may contain traces of gluten. We therefore cannot guarantee that it is completely free from gluten.

VEGETARISK PIZZA /
PIZZE VEGETARIANA

Margherita *G L M* **139.-**
Tomatsås, mozzarella och basilika
Tomato sauce, mozzarella and basil

Pizza Bufala *G L M* **179.-**
Tomatsås, mozzarella, buffelmozzarella, kronärtskocka, bakade tomater, svartpeppar och basilika
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, artichoke, baked tomatoes, black pepper and basil

Ortolana *G L M* **179.-**
Tomatsås, mozzarella, grillad paprika, zucchini, kronärtskocka, champinjoner, cocktailtomat, rödlök, nocellara oliver, oregano och basilika
Tomato sauce, mozzarella, grilled peppers, courgette, artichoke, mushrooms, cherry tomatoes, red onion, Nocellara olives, oregano and basil

Caprino e fichi *G L M N* **189.-**
Crème fraiche, mozzarella, getost, fikonmarmelad, honungsrostade valnötter och ruccola
Crème fraîche, mozzarella, goat's cheese, fig jam, honey-roasted walnuts and rocket

Vi byter gärna ut mozzarellan mot vegansk ost vid efterfrågan
Vegan cheese is available as an alternative to mozzarella

DESSERT / DOLCE

Pannacotta *L M Ä* — 99.-
Vaniljpannacotta serveras med körsbärscoulis, färska bär och maräng
Vanilla panna cotta served with cherry coulis, fresh berries and meringue

Tiramisù *G L M Ä* — 99.-
Den italienska klassikern på vårt sätt med savoiardikex, mascarponekräm, kaffe, marsala och amaretto
The Italian classic, our way: savoiardi biscuits, mascarpone cream, coffee, Marsala and amaretto

Brownie *M N Ä* — 99.-
Glutenfri brownie med karamelliserade hasselnötter, vaniljglass, färska bär och maräng
Gluten-free brownie with caramelised hazelnuts, vanilla ice cream, fresh berries and meringue

Gelato *L M Ä* — 99.-
Italiensk glass & sorbet, två kulor serveras med färska bär och maräng. Fråga oss om vilka smaker som serveras idag
Italian ice cream and sorbet, two scoops, served with fresh berries and meringue. Ask us which flavours are available today.

Affogato al limone — 99.-
Italiensk citronsorbet serveras med 2 cl. limoncello
Italian lemon sorbet served with 2 cl limoncello

Caffè di grappa — 99.-
Kaffe med 2 cl. grappa
Coffee with 2 cl grappa.

Valfritt kaffe eller te, med chokladpralin — 69.-
Italienska chokladpraliner serveras med ditt val av kaffe eller te
Italian chocolate pralines served with your choice of coffee or tea

KAFFE OCH TE / CAFFÈ E TÈ

Espresso — 29.-
Kort, kraftigt kaffe
Short, strong coffee

Espresso doppio — 39.-
Dubbel espresso – kort, kraftigt kaffe
Double espresso – short, strong coffee

Caffè americano — 39.-
Espresso förlängd med hett vatten
Espresso topped up with hot water

Caffè macchiato *M L* — 39.-
Espresso med en klick mjölkskum
Espresso with a dash of milk foam

Caffè macchiato doppio *M L* — 49.-
Dubbel espresso med en klick mjölkskum
Espresso with a dash of milk foam

Cappuccino *M L* — 49.-
Espresso med ångad mjölk och mjölkskum
Espresso with steamed milk and foam

Caffè latte *M L* — 49.-
Espresso med mycket ångad mjölk
Espresso with plenty of steamed milk

Bryggkaffe — 29.-
Bryggkaffe – en svensk klassiker, serverad med mjölk och socker
Filter coffee – a swedish classic served with milk and suger

Te — 29.-
Te, serverat som du vill ha det. Fråga oss gärna vilka sorter vi har idag
Tea, served just the way you like it. Ask us which varieties we have today

KVÄLLENS AVSLUTANDE SKÅL / IL TOCCO FINALE

Espresso Martini — 149.-
Kaffe, vodka och kaffelikör, skakad tills det blir skum. Klassikern som gör kvällen lite längre
Coffee, vodka and coffee liqueur, shaken until frothy. The classic that makes the evening last a little longer

Irish coffee — 149.-
Varmt kaffe, irländsk whiskey, socker och vispgrädde. Originalet som värmer när det är kallt ute
Hot coffee, Irish whiskey, sugar and whipped cream. The original, warming when it is cold outside.

Kaffe Karlsson — 149.-
Varmt kaffe, gräddlikör, apelsinlikör och grädde. Svensk klassiker sedan 1970-talet, krämig, söt och full av apelsin
Hot coffee, cream liqueur, orange liqueur and whipped cream. A Swedish classic since the 1970s, creamy, sweet and full of orange

Caffè Italian — 149.-
Varmt kaffe, Strega och grädde. Italiensk sötma i en kopp, len, varm och perfekt efter middagen
Hot coffee, Strega and cream. Italian sweetness in a cup, smooth, warming and perfect after dinner

Amaretto Coffee — 149.-
Varmt kaffe, amaretto och grädde. Mjuk mandelsötma som passar efter middagen
Hot coffee, amaretto and cream. A gentle almond sweetness, perfect after dinner

Tiramisu Martini — 149.-
Espresso, vodka, Baileys, amaretto och Borghetti. Tiramisun i glasform, len, söt och full av kaffesmak
Espresso, vodka, Baileys, amaretto and Borghetti. Tiramisu in a glass, smooth, sweet and full of coffee flavour

Hot Shot — 119.-
Kaffe, Galiano och grädde, serverad varm. Söt, vaniljig, liten och ljuvlig
Coffee, Galiano and cream, served warm. Sweet, vanilla-scented, small and delicious

Helgfria vardagar 16:00-18:00

APERTIVO

Italiensk **after work**
*Italian **after-work***

Aperitivo är Italiens egna sätt att landa efter dagen: något gott att äta, ett glas i handen och tid att prata av sig innan kvällen börjar.
Aperitivo is the Italian way of unwinding after the day: something good to eat, a glass in hand and time to talk before the evening begins.

Utvalda, älskade rätter
159.-

I GLASET / NEL BICCHIERE

Alla spritz	119.-
Öl, vin eller bubbel	69.-
Flaska vin eller bubbel	299.-

Goda alkoholfria alternativ finns, fråga oss!



AW-RÄTTER / 159.-

Antipasto misto *G L M*
En plockbricka att börja kvällen med: tryffelsalami, prosciutto crudo, salami Napoli, coppa di Parma, spianata och tryffelpecorino, nocellaraoliver och surdegsbröd
A generous charcuterie board with truffle salami, prosciutto crudo, salami Napoli, coppa di Parma, spianata, truffle pecorino, Nocellara olives and sourdough bread

Insalata Cesare *G L M Ä F Sp*
En matig Caesarsallad med romansallat, pancetta, kyckling, krutonger, cocktailtomat och parmesan
A hearty salad of cos lettuce with pancetta, chicken, croutons, cherry tomatoes and Parmesan

Pasta Pomodoro burrata *G L M*
Rigatoni i tomatsås med vitlök och smör, toppad med en krämig burrata och basilika
Rigatoni in a tomato sauce with garlic and butter, topped with creamy burrata and basi.

Pasta Linguine vongole *G M Sk Su*
Som på hamntrattorian vid Adriatiska havet: vongolemusslor i vitt vin med chili, vitlök, persilja och smör
Just like at a harbourside trattoria on the Adriatic Sea: vongole clams cooked in white wine with chilli, garlic, parsley and butter

Pizza Salamino *G L M*
Tomatsås, mozzarella, tre sorters italiensk salami, vitlöksolja, nocellara oliver, cocktailtomat och basilika
Tomato sauce, mozzarella, three types of Italian salami, garlic oil, Nocellara olives, cherry tomatoes and basil

Pizza Bufala *G L M*
Tomatsås, mozzarella, buffelmozzarella, kronärtskocka, bakade tomater, svartpeppar och basilika
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, artichoke, baked tomatoes, black pepper and basil

PAPPAGRAPPA.SE