

# CAPANNONE

Lunchmeny vecka 21

## SNACKS

### SALAME TARTUFO

Tryffelsalami rullad i parmesan

85

### OLIVE MISTE

Blandade oliver

65

### PARMIGIANO REGGIANO

Parmesan lagrad 18 månader,  
tomat- & saffransmarmelad

75

## OSTRICHE — OSTRON

Ostron, citron, schalottenlök vinägrett

FRÅGA OSS OM DAGENS UTBUD

## SPUMANTE

### LE COTESSE

Prosecco, DOC, Extra Dry

145 / 675

### IRROY

Extra brut, Champagne

195 / 1150

### RICHARD JUHLIN

Blanc de Blanc, Alkoholritt

115 / 20cl

## INSALATA — SALLAD

### TONNO SCOTTATO

Halstrad tonfisk, napolitana mix, tomat, gurka,  
granatäpple, svart ris, edamamebönor,  
honung & senapsdressing

175

### POLLO FRITTO

Krispig kyckling, Napolitana mix, tomat, gurka,  
granatäpple, svart ris, edamamebönor,  
honung & senapsdressing

175

**GLÖM INTE BOKA!**

**DET ITALIENSKA JULBORDET**

**MER INFO — [WWW.CAPANNONE.SE](http://WWW.CAPANNONE.SE)**

## ANTIPASTI — FÖRRÄTT

### MOZZARELLA *di* BUFALA *con* CAPRESE

Buffelmozzarella, tomat i olika former,  
extra virgin olivolja, lagrad balsamico, basilika

155

### CARPACCIO *di* MANZO

Oxfilé, lättvispad syrad smetana,  
finhackad gräslök, citron, äggkräm & löjrom

245

### TARTAR *di* TONNO *con* SALSA SICILIANA

Tartar på tonfisk, fänkål, paprika, kapris,  
extra virgin olivolja, rostade sesamfrön & crisp

160

## SETTIMANA — VECKANS

### POLLO *alla* GRIGLIA

Grillad majskyklingbröst, basilika- & citronsa, primörer

165

## PASTA

### GNOCCHI *alla* SORRENTINA

Potatisgnocchi, tomat, tomatsås,  
basilika, mozzarella & svartpeppar

165

### LINGUINI *ai* GAMBERI

Vildfångade jätträkor, spansk peppar, vitlök,  
vitt vin, zucchini, persilja & tomat

195

### RIGATONI *alla* VODKA

N'duja, parmaskinka, spansk peppar,  
vitlök, tomat, grädde & vodka

190

### LASAGNA *al* FORNO

En klassisk lasagne på nötfärs, bechamel,  
basilika, tomatsås & Parmigiano Reggiano,

185

### CONCHIGLIE *con* PESTO *e* BURRATA

Pesto på ramslök, spritärtor, sockerärtor,  
grön sparris, burrata & bakade tomat

170

## FRUNCH

### FRITTATA *con* CAPRESE

Potatis & ägg omelett, tomat, olivolja,  
basilika, balsamico & burrata

195

## ZUPPA — SOPPA

### VELLUTATA *di* ASPARAGI

Sparrisoppa med ramslökspesto,  
pocherat ägg, räkor & spenat

155



## PESCE — FISK

### TONNO *alla* GRIGLIA

Grillad tonfisk a la Nicosie, tomat,  
äggkräm, grillad paprika, oiliver

185

### SALMERINO SCOTTATO *con* FINOCCHIO

Halstrad röding med saffransmaksatt fänkål,  
hummarsås, gräslök, dill & färskpotatis

180

## CARNE — KÖTT

### CHICKEN PARM

Panerad kycklingfilé, tomatsås, basilika, svartpeppar,  
gratinerad med scarmoza & friterad färsk potatis

175

### POLPETTE *di* VITELLO

Kalvköttbullar, kapris, oliver,  
sticklök, tomatsås, potatispuré

175

## IL TAGLIO

### IBERICO *alla* GRIGLIA

Iberico Pluma, tomat, kronärtskocka,  
gremolata, rödvinsås, friterad färsk potatis

225

## VINO – VIN

### PROSECCO AND CHAMPAGNE BY THE GLASS

Le cotesse  
DOC, Extra Dry  
145/675

Irroy  
Extra brut  
195/1150

FRÅGA GÄRNA EFTER VÅR

FULLSTÄNDIGA VINLISTA

### WHITE BY THE GLASS

Pinot Grigio  
Gaierhof, Trentino, Italy  
170/820

Chardonnay  
Marimare, Russian River, USA  
350/1575

Vermentino  
Sale O Alghero, Sardegna, Italy  
175/840

Chardonnay  
Vignasmare, Trentino, Italy  
190/910

Arneis  
Mauro Sebaste, Piemonte, Italy  
180/870

### RED BY THE GLASS

Barbera D'Alba  
Albino Rocca, Piemonte, Italy  
185/885

Pinot Noir  
Clay Shannon, Lake Country, USA  
175/840

Barolo  
San Silvestro, Piemonte, Italy  
250/1175

Nerello Mascales  
Torre Mora, Etna Rosso DOC, Italy  
195/920

Nebbiolo  
Costa Di Bussia, Langhe, Italy  
185/885

Rosso di Montalcino  
Checchi, Tuscany, Italy  
195/920

# CAPANNONE

## BIRRA – ÖL

### BIRRA ALLA SPINA – ÖL PÅ FAT

Menabrea Bionda  
Ljuslager, Italien, 4,8%  
98/40cl

Norrlands Guld  
Dalarna, Sverige, 5,0%  
88/40cl



### BIRRA IN BOTTIGLIA – FLASKÖL

A Ship Full  
Indian Pale Ale, Sverige, 5,8%  
120/33cl

Omaka Suntrip  
Indian Pale Ale, Sverige, 5,0%  
125/33cl

Wisby  
Pils, Gotland, 5,0%  
115/33cl

Bluemoon  
Beligan White, Colorado, 5,4%  
110/33cl

Visste ni att vi erbjuder?

Lunch

*Måndag till Fredag*

Brunch

*Lördagar*

Middag

*Måndag till Lördag*

Italiensk Julbord

*23 nov – 23 dec*

Privata rum / Chambre

*Avsmakningsmeyer & vinprovningar*

## SOFTDRINKS

### BIBITA GASSATA – KOLSYRAD LÄSK

Limonata  
Citron, Italien  
52/33cl

Aranciata Rossa  
Blodapelsin, Italien  
52/33cl

Coca Cola  
Regular, Zero  
48/33cl

Bubbelvatten  
San Pellegrino, Italien  
68/75cl

Briska  
DemiSec Sauvignon Blanc &  
Gröna Äpplen, Sverige  
75/33cl

## SPREMUTA

*Dagens färskpressad juice*

*Fråga personalen*

### BIRRA SENZA ALCOL – ALKOHOLFRI ÖL

Menabrea Bionda  
Ljus lager, Italien, 0,0%  
75/33cl

A Ship Full  
Indian Pale Ale, Sverige, 0,0%  
85/33cl



### VINO ANALCOLICO – NON ALCOHOLIC WINE

Richard Juhlin  
Blanc De Blanc, Sparkling, France  
115/20cl

Spring Village  
Chardonnay, Spanien  
115/15cl

Spring Village  
Merlot, Spanien  
115/15cl