

CAPANNONE

Lunchmeny v.39

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

FALCERI

Prosecco, DOC, Extra Dry

145 / 675

IRROY

Extra brut, Champagne

195 / 1150

RICHARD JUHLIN

Blanc de Blanc, Alkoholfritt

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

ANTIPASTI — FÖRRÄTT

MOZZARELLA *di* BUFALA *con* CAPRESE

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

155

CARPACCIO DI TONNO E PUNTARELLE

Tonfiskcarpaccio, medelhavsvinägrett, Parmigiano Reggiano,
tagetesört, citron

185

PROSCIUTTO *di* SAN DANIELE

Prosciutto från
San Daniele, melon

175

SETTIMANA — VECKANS

PLUMA DI MAIALE ALLA GRIGLIA

Grillad pluma med tryffel, savojkål och svartrötter

169

PASTA

GNOCCHI *alla* SORRENTINA

Potatisgnocchi, tomat, tomatås,
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, tomatås & Parmigiano Reggiano,

185

FRUNCH

FRITTATA *con* CAPRESE

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

195

ZUPPA — SOPPA

ZUPPA DI FRUTTI DI MARE

Skaldjursoppa med sandmusslor, bläckfisk, jätteräkor,
picklad schalottenlök och rotfrukter

195



PESCE — FISK

TONNO *alla* GRIGLIA

Grillad tonfisk med kronärtskocka, tomat, kapris, oliver
samt basilikacreme.

185

SALMERINO SCOTTATO

Med dillpesto, kantareller och spetskål

195

CARNE — KÖTT

CHICKEN PARM

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

175

GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO

Rödvinsträskad oxkind med karl-johansvamp, smälök och
jordärtskockpure samt rödvinssky

185

IL TAGLIO

SCALOPPINE DI VITELLO

Kalvschnitzel med tomat, kapris, citronsmör
och rostad potatis

245

VINO — VIN

PROSECCO AND CHAMPAGNE BY THE GLASS

Falceri
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

Albariño
Altos de jose ignacio, Uruguay
150/745

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

CAFFÈ

Fråga personalen efter maten

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