CAPANNONE

Lunchmeny vecka 40

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 / 20*cl*

INSALATA — SALLAD

TONNO SCOTTATO

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

175

POLLO FRITTO

Krispig kyckling, Napolitana mix, tomater, 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, tomater 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

POLPETTE

Kalvköttbullar med tomatsås, oliver, kapris och potatispuré

165

PASTA

GNOCCHI *alla* SORRENTINA

Potatisgnocchi, tomater, tomatsås, basilika, mozzarella & svartpeppar

165

LINGUINI *ai* GAMBERI

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

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

FRITTATA

con PORCINI

Potatis & ägg omelett med Karljohanssvamp, spenat och San Daniele-prosciutto

195

ZUPPA — SOPPA

ZUPPA DI PORCINI

Karl-Johansvamp med äggroyal, parmesan samt jordärtskocka

155

PESCE — FISK

TONNO *alla* GRIGLIA

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

185

SOGLIOLA IMPANATA AL PARMIGIANO

Parmesanpanerad rödtunga med grönärtspesto, tartarsås och pommes frites

195

CARNE — KÖTT

CHICKEN PARM

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

175

VITELLO BRASATO

Örtbrässerad kalvhögrev med karl-johansvamp, färska bönor och jordärtskockpure samt rödvinssky

185

IL TAGLIO

BISTECCA ALLA MINUTA

Biff minute med bearnaisesås och pommes frites

245

Vid eventuella frågor kring allergener eller ursprung fråga personalen

CAPANNONE

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

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

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