# CAPANNONE

Lunchmeny v.47

## 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

135

CARPACCIO DI TONNO E PUNTARELLE

Tonfiskcarpaccio, medelhavsvinägrett, Parmigiano Reggiano, tagetesört, citron

155

PROSCIUTTO *di* SAN DANIELE

Prosciutto från San Daniele, melon

145

## SETTIMANA — VECKANS

POLPETTA DI VITELLO

Kalvfärsbiffar med citron- och dragonvelouté, färska bönor och potatispuré

165

## PASTA

GNOCCHI *alla* SORRENTINA

Potatisgnocchi, tomater, tomatsås, basilika, mozzarella & svartpeppar

165

TORTELLONI AI GAMBERI

Tortelloni fylld med vildfångade jätteräkor, spansk peppar, vitlök och vitt vin, serverad med skaldjurssmörsås.

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 omelett med Karljohanssvamp, spenat och San Daniele-prosciutto

195

## ZUPPA — SOPPA

ZUPPA DI FRUTTI DI MARE

Skaldjurssoppa med rotfrukter, jätteräkor, musslor och picklad schalottenlök

195

## 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

GUANCIA DI MANZO

Rödvinsbrässerad oxkind med karljohanssvamp, smålök och jordärtskockspuré

185

## IL TAGLIO

PLUMA DI MAIALE IBERICO

Ibericopluma med pistagenötter, aprikos, rosmarinsky och svartkål.

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