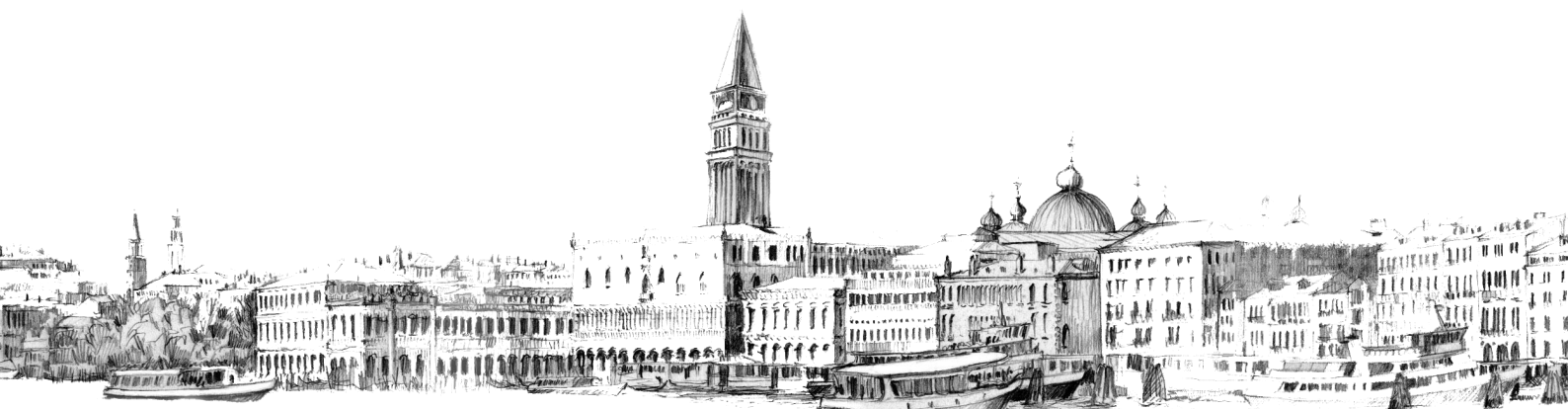




RESTAURANG
O'PIZZICATO



SÖDERMALM • STOCKHOLM



APERITIVI

Bellini 85:-

Prosecco, persikopuré.
Prosecco, peach puree.

Amaretto Sour 100:-

Amaretto, citronjuice, äggvita, sockerlag.
Amaretto, lemon juice, egg white, sugar.

Dry Martini 100:-

Gibson Gin, Noilly Prat, citronzest, oliv.
Gibson Gin, Noilly Prat, lemon zest, olive.

Aperol Spritz 87:-

Aperol, Prosecco, Soda, apelsin.
Aperol, Prosecco, Soda, orange.

Prosecco Treviso Extra Dry 78/295:-

Menu O`Pizzicato

minst 2 personer / samtliga vid bordet

Antipasto:
1/2 Charcuterie

Primo:
1/2 Linguini con crema di tartufo

Secondi:
Osso Buco di agnello/
Filetto di lucioperca

Dolci:
Panna cotta al cioccolato bianco e gelato
pistacchio

Menu: 439:-

ANTIPASTI

Charcuterie antipasto

Vårt urval av italienska charcuterier, prosciutto di parma, fänkål salami, porchetta & tillbehör.

Our selection of wonderful italian charcuterie, prosciutto di parma, fennel salami, porchetta & sides.

149:- / 2-3 personer 295:-

Bruschetta Pomodoro e Basilico 65:-

Lantbröd, tomat, vitlök, rödlök, basilika, olivolja.
Country bread, tomato, garlic, red onion, basil, olive oil.

Mozzarella di Bufala 95:-

Buffelmozzarella, piccadilly tomat, friterad basilika, olivolja.
Buffelmozzarella, piccadilly tomatoes, fried basil, olive oil.

Cozze al pomodoro 105:-

Blå musslor, tomatsås, vitt vin, vitlök, olivolja, peperoncino, persilja.
Mussels, tomato, white wine, garlic, olive oil, peperoncino, parsley.

Cornetti di ´astice 109:-

Hummer, Prosciutto di Parma, majonnäs, dill, sallad, melon.
Lobster, Prosciutti di Parma, mayonnaise, dill, salad, melon.

Carpaccio di filetto di manzo 118:-

Oxfile, rucola, fänkål, äpple, parmesan, citron, olivolja.
Beef, rucola, fennel, apple, parmesan, lemon, olive oil.

PASTA

Lasagne al forno 149:-
Kalvfärs, rostad vitlök, tomat, parmesan bechamel.
Veal mince, roasted garlic, tomato, parmesan bechamel.

Penne con pollo 158:-
Kycklingfilé, zucchini, tomat, gorgonzola, mascarpone, parmesan.
Chicken fillet, zucchini, tomato, gorgonzola, mascarpone, parmesan.

Linguini con crema di tartufo 165:-
Fläskfilé, tryffelcreme, babyspenat, mascarpone, parmesan.
Porkfillet, trufflecreeam, baby spinach mascarpone, parmesan.

Tortelloni di ´ astice 168:-
Hummer, spenat, ricotta, mascarpone, kräftvelouté.
Lobster, spinach, ricotta, mascarpone, crayfish velouté.

Fettuccine alla O` Pizzicato 173:-
Oxfile, portobello, schalottenlök, mascarpone, parmesan.
Beef fillet, portobello, shallots, pommescarpone, parmesan.

Fettuccine "Frutti di Mare" 175:-
Scampi, musslor, bläckfisk, tomatsås, vitlök, persilja.
Scampi, clams, calamares, tomato, garlic, parsley.

RISOTTO E INSALATA

Risotto con crema di tartufo e portobello 149:-
Risotto, tryffelcreme, portobellosvamp.
Risotto, trufflecreeam, portobello.

Insalata ceasar di pollo 165:-
kycklingfilé, tomat, romansallad, krutonger, parmesan, dressing.
chicken fillet, tomato, romaine lettuce, croutons, parmesan, dressing.

Insalata di avocado con gamberetti 165:-
räkor, avokado, sallad, citron.
prawns, avocado, lettuce, lemon.

SECONDI

Filetto di lucioperca 215:-
Halstrad gösfilé, små scampi, gremolata, hummersås & mandel potatispuré.
Zander fillet, small prawns, gremolata, lobstersauce & almond potato puree.

Scampi diavolo 238:-
Scampi, tomatsås, vitvin, vitlök, chili & citronrisotto.
Scampi, tomato sauce, white wine, garlic, chili, lemon risotto.

Filetto di pollo con mozzarella 198:-
Kycklingfilé, mozzarella, prosciutto di parma tomatsås & risotto.
Chicken fillet, mozzarella, prosciutto san daniele, tomatosauce & basil risotto.

Porchetta 198:-
Citron & ört ugnsbakad grissida, mandelpotatispurée & tryffelsky.
Lemon & herbs roasted porkside, potato puree & truffel sauce.

Ossobuco di agnello 225:-
12h långkokt lammlägg, tomat, selleri, morot, vitlök, gremolata & saffranrisotto.
12h braised lamb leg, tomato, celery, carrot, garlic, gremolata, saffronrisotto.

Bistecca 229:-
Ryggbiff 250g, sparris & parmesan sallad, bearnaisesås & pommes frites.
Beef 250g asparagus & parmesan salad, bearnaisesauce, & french fries.

Tournedos di manzo 250g 268:-
Oxfile, fräst portobellosvamp, vitlök, rödvinsky & potatisgratäng.
Beef fillet, portobello, garlic, redwin sauce & gratin.

Black Angus Entrecote 289:-
Black Angus Entrecote 350g, sparris & parmesan sallad, bearnaisesås & pommes frites.
Black Angus Entrecote 350g asparagus & parmesan salad, bearnaisesauce, & french fries.

DOLCI

Tartufi al cioccolato con bacche 39:-
Chokladtryffel, bär.
Chocolate truffle, berries.

Sorbetto al limone e lamponi 59:-
Lime, hallon sorbet.
Lime, raspberries sorbet.

Gelato alla vaniglia e fragole 59:-
Vaniljglass, jordgubbar.
Vanilla ice cream, strawberry.

Tiramisu 73:-

Panna cotta al cioccolato bianco e gelato pistacchio 73:-
Vit choklad pannacotta, citrussallad, pistageglass.
White chocolate pannacotta, citrus salad, pistachio ice cream.

Caffe

Té 25:-
Espresso 25:-
Doppio espresso 30:-
Cappuccino 30:-
Caffè latte 30:-

CAFFÈ COCKTAIL

Caffè coretto 59:-
Irish caffè 4cl 85:- / 6cl 118:-
Baileys caffè 4cl 85:- / 6cl 118:-

FORMAGGI

Selezione di formaggi 105:-
Husets utvalda ostar.
Our selection of cheese.

VINI DOLCI 6 cl

Tesauro Recito della Valpolicella 73:-

DIGESTIVI 1 cl

Liquori

Limoncello 19:-
Amaretto 19:-
Frangelico 19:-
Calliano 19:-
Strega 19:-
Sambuca 19:-
Benedictine Dom 22:-
Drambuie 22:-
Cointreau 22:-
Kahlua 19:-
Baileys 19:-

Amaro

Fernet Branca 19:-
Fernet Branca Menta 19:-
Jägermeister 19:-
Gammel dansk 19:-

GRAPPA 1 cl

Fattoria di Calvacaselle, *Veneto* 19:-
Grappa di Aglianico, *Campania* 22:-
Grappa Bianca, *Piemonte* 23:-
Mezzanella di Recioto Amarone, *Veneto* 25:-
Grappa di Brunello di Montalcino, *Toscana* 30:-
Dell'Ornellaia Grappa Riserva, *Toscana* 35:-



VINO BIANCO

Pergolino Bianco IGT, Veneto <i>(Garganega, Trebbiano, Chardonnay) Torrt medelfylligt vin med pigg syra.</i>	77/289:-
Paxa Sauvignon Blanc IGT, Veneto <i>(Sauvignon Blanc) Torrt medelfylligt, frisk aromatiskt.</i>	85/330:-
Bidoli Pinot Grigio, Grave del Friuli <i>(Pinot Grigio) Torrt, friskt, fruktigt, välstrukturerat.</i>	88/349:-
Albizzia Chardonnay di Toscana, Toscana <i>(Chardonnay) Torrt medelfylligt, längre eftersmak, bra syra.</i>	95/375:-
Sereole Soave, Veneto <i>(Garganega) Torr, krispig, fruktig smak</i>	110/425:-
Ciampagnis Vieris Chardonnay, Friuli-Venezia Giulia <i>(Chardonnay) Torrt medelfylligt med bra syra & tropiska frukter.</i>	690:-
Dessimis Pinot Grigio, Friuli-Venezia Giulia <i>(Pinot Grigio) Torrt, fruktigt med balanserad syra & fatkaraktär.</i>	750:-



VINO ROSSO

Ortonese Sangiovese Merlot IGT, Apulien <i>(Sangiovese, Merlot) Medelfylligt, fruktigt, len eftersmak.</i>	77/289:-
Suri Barbera D' Asti DOCG, Piemonte <i>(Barbera) Medelfylligt med bra syra, lätt fruktigt med toner av choklad.</i>	88/349:-
Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso DOC, Veneto <i>(Corvina, Rondinella) Medelfylligt runt vin, torkade frukter, lång eftersmak.</i>	95/375:-
San Leonino Chianti Classico, Toscana <i>(Sangiovese, Canaiolo) Fylligt vin, med & syltig bärkaraktär, bra tanniner.</i>	115/450:-
Colterenzio Pinot Nero, Trentino-Alto Adige <i>(Pinot Noir) Lätt medelfylligt, elegant vin med bra balans av syra & frukt.</i>	118/460:-
Secco-Bertani Vintage Edition, Veneto <i>(Corvina, Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon) Fylligt, fruktigt, lång eftersmak med runda tanniner.</i>	489:-
Simposio Vino Nobile Di Montepulciano, Toscana <i>(Sangiovese) Kompakt, relativt stram med mogna taniner.</i>	520:-
Dolcetto D' Alba, Piemonte <i>(Dolcetto) Medelfyllig, fruktig smak med torra polerande tanniner.</i>	529:-
Valpantena Amarone Della Valpolicella DOC, Veneto <i>(Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon) Fylligt, smak av mörka bär, fatkaraktär, lång eftersmak.</i>	630:-
Brunello di Montalcino Val di Suga, Toscana <i>(Sangiovese grosso) Fylligt elegant vin med bra syra & fatkaraktär. Stora runda tanniner.</i>	755:-
Virna Barolo, Piemonte <i>(Nebbiolo) Fyllig, fruktig smak, ganska sträv, inslag av fatiga, jordiga toner.</i>	850:-
La Poja, Veneto <i>(Corvina Veronese) Fylligt, elegant, balanserat med bra tanniner.</i>	1090:-

VINO ROSATO

Rosato Del Salento, Apulien <i>(Negroamaro) Fruktig, bra balans, inslag av björnbär & jordgubbar.</i>	77/289:-
Castel Roubine Rosé <i>(Grenache, Syrah, Cinsault) Torr, fruktig, frisk, röda vinbär & jordgubbar.</i>	93/375:-

SPUMANTI& CHAMPAGNE

Prosecco Treviso Extra Dry	78/295:-
Moët & Chandon	800:-

BIRRA

Fatöl 30 cl/40 cl

Norrlands Guld 5,3%	38/53:-	pint 62:-
Sleepy Bulldog Pale ale 4,8%	49/59:-	pint 72:-
Lättöl Spendrups 2,1%	28/33:-	

Flasköl

Wisby Pils 5,0%	33 cl	53:-
Birra Moretti 4,6%	33 cl	53:-
Mariestad Export 5,3%	50 cl	63:-
Anchor Steam 4,8%	35 cl	56:-
Duvel 8,5%	33 cl	69:-
Mariestad Continental 4,2%	33 cl	49:-
Paulaner Weissbier 5,3%	50 cl	72:-
Bishops Finger 5,4%	50 cl	65:-

NON ALCOLICHE

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite	33 cl	29:-
San Pellegrino	50 cl	35:-
Loka	33 cl	29:-
Juice		29:-
Alkohol fri öl	33cl	29:-
Alkoholfritt vin	glas/58:-	

WHISKY

1 cl

Jameson	19:-
Famous Grouse	19:-
Jack Daniels	19:-
Laphroaig 10y	23:-
Highland Park 12y	25:-
Oban 14y	25:-

COGNAC CALVADOS 1 cl

Grönstedts ***VS	19:-
Remy Martin VSOP	25:-
Boulard Calvados Grand Solage	20:-
Daron XO	25:-

ALLOGGIO

1 cl

Absolut Vodka	19:-
Bacardi Rom	19:-
Gordons Gin	19:-
Sauza Tequila	19:-

