

MENY

SMÅPLOCK

Vitlöksbröd

Nybakat surdegsbröd smaksatt med vitlök, fior di latte mozzarella och färska örter. Serveras med aioli.

Vegetarisk!

Går att få vegansk!

Sotad Carpaccio

Lågtempererad sotad oxfilé. Serveras med rostade pinjenötter, pestocrème, tryffelolja, Parmigiano Reggiano, semirostade romaticatomater och färsk krasse.

Nocellara Oliver

Fantastiska gröna oliver från Sicilien. Krispig och fin köttig textur, ren olivsmak.

Vegetarisk/Vegansk!

Insalata Caprese

Italiensk tomat sallad gjord på fräscha mix av coctailtomater, Mozzarella Di Bufala Campana D.O.P, färsk basilika, olivolja extra virgin, Carandini balsamicosirap och grovmalen svartpeppar.

Vegetarisk!

85

Burrata

Krämig delikatess från Apulien i södra Italien. Serveras på en bädd av husets pestorosso. Toppad med extra virgin olivolja, grovmalen svartpeppar och havssalt.

Vegetarisk!

119

159

Italian Fries

Frasiga pommes slungade med Parmigiano Reggiano, färska örter, vitlök, grovmalen svartpeppar och mozzarella fior di latte.

Vegetarisk!

95

85

Ricotta con burro

Krämig ricotta serveras med brynt smör, chiliflakes, fikon marmelad och havssalt. Toppad med färska fikon.

Vegetarisk!

125

115

Marconamandlar

Marcona är den mest omtyckta mandeln som anses vara den godaste och finaste att avnjuta.

89

**Glutenfri pizzabotten +39:-
Veganskt alternativ +20:-**

FÖRRÄTTER

Antipasto

Perfekt
att dela!

Prosciutto di Parma, Mortadella, Salami Ventricina, Nocellara oliver, Mozzarella Di Bufala Campana D.O.P, pesto slungad Parmigiano Reggiano, ugnsröstade Romantica tomater, olivolja extra virgin, nybakat surdegsbröd.

285

Gamberetti

Hela stora grillade rödräkor marinerade i chili, vitlök och färska örter serveras med aioli och nybakt surdegsbröd.

185

Oro bianco

Under
säsongen!

Vit sparris serveras med hackade marconamandlar och brynt smör. Toppad med citronzest och sakurakrasse.

219

Vegetarisk!

Går att få veganskt!

Polpo alla griglia

Grillad bläckfisk serveras med tomatiserad Chimichurri. Toppad med hyvlat Parmigiano Reggiano och färsk krasse.

189

Wagyu Biff A5 BMS 9+

75g 425 150g 825

Det bästa i köttväg! Japanskt nötkreatur, världskänt för sin höga maromaring, vilket ger Wagyu köttet en härligt nötig och smörig smak.

Måste upplevas!

FLATBREAD

*En lyxigare variant på våra
stenugnsbakade surdegspizzor, gjorda på dom
bästa råvarorna och med massor av kärlek.*

*Perfekta att dela som förrätt
eller till något gott i glaset!*

Italiensk Dröm

Pestokräm, Prosciutto di Parma, Salami Ventricina, Leccino oliver, ruccola, Parmigiano Reggiano och olivolja extra virgin.

229

Tryffel Bianco

Färsk
Tryffel!

Tryffelcrème, skogschampinjoner, Parmigiano Reggiano, ruccola, grovmalen svartpeppar, olivolja extra virgin och färsk Italiensk tryffel.

235

Vegetarisk!

Löjroms Heaven

Philadelphiakräm, Löjrom, crème fraiche, syltad rödlök, gräslök, dill och citron.

269

Chèvre Fichi

Ugnsbakad getost, valnötskross, fikonmarmelad, Philadelphiakräm, Parmigiano Reggiano, ruccola, grovmalen svartpeppar, färska fikon och olivolja extra virgin.

235

Vegetarisk!

Vid frågor gällande allergi kontakta personalen. Vi hjälper gärna till!

MENY

GOURMET PIZZA

Margherita

Husets goda tomatsås, Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, semirostade romanticatomater och färsk basilika.

Vegetarisk!

Går att få vegansk!

175

Paradisiaca Parma ruccola

Husets goda tomatsås, Mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, ruccola, Parmigiano Reggiano, olivolja extra virgin, grovmalen svartpeppar.

239

N'duja Raviata

Husets goda tomatsås, N'duja, stracciatella basilika olja, semirostade romanticatomater, Parmigiano Reggiano, grovmalen svartpeppar och färsk basilika.

235

Salame d'amore

Husets goda tomatsås, Mozzarella fior di latte, salami Ventricina, tryffel salami, leccino oliver, Parmigiano Reggiano, olivolja extra virgin, grovmalen svartpeppar och färsk basilika.

239

Äkta Capricciosa

Husets goda tomatsås, Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, ört & vitlöksfrästa skogschampinjoner, leccino oliver, kronärtskocka, Parmigiano Reggiano, grovmalen svartpeppar och färsk basilika.

235

Estate Caprese

Husets goda tomatsås, Mozzarella Di Bufala Campana D.O.P, färska coctailtomater, babyspenat, Parmigiano Reggiano, Carandini balsamicosirap, olivolja extra virgin, grovmalen svartpeppar och färsk basilika.

229

Vegetarisk!

Går att få vegansk!

Filetto alla GASTRO

Sotad lågtempererad oxfilé, pestocremé, syltad rödlök, semirostade romantica tomater, Parmigiano Reggiano, ruccola och grovmalen svartpeppar toppad med rostade pinjenötter.

1:a plats PIZZA SM 2024!

Kategori: Svensk Mästare Årets Pizzakock 2024

269

Burrata

Mozzarella fior di latte, mortadella, burrata, pistagenötskross, Parmigiano Reggiano, olivolja extra virgin, grovmalen svartpeppar och färsk basilika.

245

Cavolo Meraviglioso

Mozzarella fior di latte, Taleggio DOP Cameri, tunnskivad potatis, friterad grönkål, svart tryffelolja, Parmigiano Reggiano och grovmalen svartpeppar och hyvld svart Italiensk Tryffel.

Vegetarisk!

Går att få vegansk!

1:a plats PIZZA SM 2023!

Kategori: Klassisk Napolitansk Gourmet Pizza

259

**Glutenfri pizzabotten +39:-
Veganskt +20:-**

SIDES

KÅLSALLAD

Fräsch sallad med vitkål, rödkål, friterad grönkål och sylrig vinäggrett.

65

MIX SALLAD

Salladsmix med ruccola, romantica-tomater, syltad rödlök, färska örter, örtolja. Toppad med Parmigiano Reggiano.

69



Vinnare av PIZZA SM

**Svensk Mästare
Årets Pizzakock 2024**

**Sveriges Bästa Italiensk Gourmet Pizza
Napolitansk Style 2023**

Vid frågor gällande allergi kontakta personalen. Vi hjälper gärna till!

MENY

HUVUDRÄTTER

Entrecôte BMS +4

389

250g grillad Svensk Entrecôte. Serveras med kryddigt parmesansmör med smak av lime och färska örter, ugnsbakad vitlök och Romatomater, rödvinssås samt smörrostad gnocci.

Blåmusslor con N´duja

295

Blåmusslor kokta med chardonnay, persilja, scharlottenlök, vitlök, N´duja och en liten skvätt grädde. Serveras med aioli och vårt nybakat surdegsbröd.

I´l Capitano

315

Krämig oxfilépasta med kantareller, schalottenlök, Captain Morgan, timjan och liten skvätt grädde. Toppas med Parmigiano Reggiano, semirostade cocktailtomater och färska örter.

Skaldjurslåda

475

Stor skaldjurslåda med kokta havskräftor, grillade rödräkor, vinpocherade blåmusslor och lättroökta räkor. Till det serveras tryffelmajonnäs, citronaioli, citron och nybakt surdegsbröd

Sotad Biffsallad

315

Matig biffsallad gjord på grillad Oxfilé. Serveras med mango chatney glacerad spetskål, syltad rödlök, smörad Sparrisbroccoli, ugnsrostade tomater, pestokräm, färska salladsskott och Parmigiano Reggiano.

Grillad Havsabborre

365

Hel grillad havsabborre toppad med brynt smör, färska örter, kaprisbär och en mix av säsongens tomater. Till det serveras rostad färskpotatis.

Involtino di Parmigiano

289

Friterad parmesanrisotto vårrulle serveras med en fräsch mango & avokado salsa och färska salladsskott. Toppad med hyvlat Parmigiano Reggiano.

Vegetarisk!

GASTRO|nome Köttbullar

289

Stora kalvfärs köttbullar, serveras med len potatispuré smaksatt med västerbottenost, inlagd pressgurka, gräddsås samt rårörda lingon.

DIPPER

25

CHILIMAJONNÄS

CITRONAIOLI

TRYFFELMAJONNÄS

MAJONNÄS

CHIMICHURRI

SIDES

KÅLSALLAD

65

MIX SALLAD

69

POMMES

59

NYBAKT SURDEGSBRÖD

45

MENY

EFTERRÄTTER

Caffe Affogato 119

Stor kula äkta Italiensk vaniljglass toppas med nybryggd espresso från Lavazza och riven mörk choklad.

Fragola 129

Lättmarinerade jordgubbar serveras med luftig mascarpone crème toppad med biscotti crumble och färsk basilika.

Chocolate Passion 145

Chokladmousse serveras med frisk passionsfruktssorbet samt rostad vit chokladcrumble.

Crème brûlée 125

Len gräddpudding på vaniljstång från Bourbon, toppad med ett tunt lager bränt socker.

Gelato 79

En stor kula från husets goda glassar och sorbets. Fråga personalen om kvällens smaker.
Går att få vegansk!

AVEC

TULLAMORE DEW 30|cl

MACALLAN 12 yo 42|cl

OBAN 14 yo 55|cl

HVEN HVENUS RYE 36|cl

LAPHROAIG 10 yo 46|cl

LAGAVULIN 16yo 69|cl

RON ZACAPA 23 yo 46|cl

PLANTATION XO 58|cl

RON ZACAPA XO 75|cl

BOULARD CALVADOS 38|cl

GRÖNSTEDS V.S.O.P 32|cl

BAILEYS 25|cl

LIMONCELLO 25|cl

Ett större utbud finner ni i vår dryckesmeny!

Vid frågor gällande allergi kontakta personal. Vi hjälper gärna till!



Våra goda glass & sorbets görs av vår lokala glassmästare Victoria på Syster Jakobs!

KAFFE | TEE

Walters Kaffe 39

Kaffe med en stark och kraftig arom med fyllig eftersmak av mörk choklad.

Tee 39

Earl Gray, Green Tee

LAVAZZA

Njut av fantastiskt kaffe från en av Italiens främsta kaffeproducenter.

Perfekt avslutning på ett trevligt besök!

Espresso Singel 39 Dubbel 45

Espresso Decaffeinato Singel 39 Dubbel 45

Espresso Macchiato Singel 45

Cappuccino 59

KAFFE DRINKAR

Irish Coffee 165

Tullamore DEW, Walters Kaffe, Farinsocker, Grädde

Baileys Coffee 165

Baileys, Walters Kaffe, Grädde

Kaffe Karlsson 165

Tripple Sec, Baileys, Walter Kaffe, Grädde

Kaffe D.O.M 165

Benedictine, Walters Kaffe, Farinsocker, Grädde

GASTRO|coffee 165

Amaretto, Frangelico, Walters kaffe, Grädde

Espresso Martini 165

Vodka, Kahlua, Lavazza espresso,