
MENY

ANTIPASTI

- Prosciutto di Parma BEDOGNI** 129
Aromatisk och saftig lufttorkad skinka. Lagras hängande i 24 månader till ett aromatiskt mästerverk. Vinnare av Gambero Rossis pris för Italiens bästa Parmaskinka!
- Mortadella Chiara IGP** 85
Len mortadella med nötig sälta från pistage. Enkel, balanserad och tidlös.
- Salame Felino IGP** 115
En smakrik och högkvalitativ, lufttorkad italiensk salami från Parma-regionen.
- Parmigiano Reggiano DOP** 98
30 månaders lagrad Parmesanost på opastöriserad dagsfärsk mjölk, med tillsats endast av löpe och salt.
- Pane Grigliato** 75
Nybakat grillat surdegsbröd Serveras med olivolja extra virgin.
Vegetarisk/Vegansk!
- Arancini** 96
Friterad risboll smaksatt med parmesan på en bädd av tomatås gjord på San Marzano tomater. Toppad med parmesanfluff.
- Nocellara Oliver** 89
Fantastiska gröna oliver från Sicilien. Krispig och fin köttig textur, ren olivsmak.
Vegetarisk/Vegansk!
- Carciofi fritti** 85
Friterade kronärtskocka på basilikakräm. Toppad med parmesanfluff.
Vegetarisk!
- Burrata** 109
Krämig delikatess från Apulien i södra Italien. Toppad med extra virgin olivolja, grovmalen svartpeppar, havssalt samt färsk basilika.
Vegetarisk!
- Italian Fries** 96
Frasiga pommes slungade med Parmigiano Reggiano, färska örter, vitlök, grovmalen svartpeppar.
- Vitlöksbröd** 89
Nybakat surdegsbröd smaksatt med vitlök, fior di latte mozzarella och färska örter. Serveras med aioli.
Vegetarisk!
Går att få vegansk!
- Kålsallad** 79
Fräsch sallad med vitkål, rödkål, parmigiano Reggiano, olivolja extra virgin, grovmalen svartpeppar
Vegetarisk!
Går att få vegansk!

FÖRRÄTTER

- Sotad Carpaccio** 169
Lågtempererad sotad oxfilé. Serveras med rostade pinjenötter, pestocrème, tryffelolja, 30mån Parmigiano Reggiano, semirostade romantica-tomater och färsk krasse.
- Insalata Capese** 125
Italiensk tomat sallad gjord på fräscha mix av säsongens coctailtomater, Mozzarella Di Bufala Campana D.O.P, färsk basilika, olivolja extra virgin, Carandini balsamicosirap och grovmalen svartpeppar.
Vegetarisk!
- Gambretti** 189
Hela stora grillade rödräkor marinerade i chili, vitlök och färska örter serveras med aioli och grillat frasigt surdegsbröd.
- Wagyu Biff A5 BMS 9+** 75g 485 150g 850
Det bästa i köttväg! Japanskt nötkreatur, världskänt för sin höga maromoring, vilket ger Wagyu köttet en härligt nötig och smörig smak.
Måste upplevas!

FLATBREAD

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

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

- Tryffel Bianco Flatbread** 225
Färsk Tryffel!
Tryffelcrème, skogschampinjoner, Parmigiano Reggiano, ruccola, grovmalen svartpeppar, olivolja extra virgin och färsk Italiensk tryffel.
Vegetarisk!
- Chèvre Fichi Flatbread** 235
Honungsgratinerad getost, valnötskross, Philadelphiakräm, Parmigiano Reggiano, ruccola, grovmalen svartpeppar, färska fikon och olivolja extra virgin.
Vegetarisk!
- Löjroms Heaven Flatbread** 259
Philadelphiakräm, Löjrom, crème fraiche, gräslök, dill och citron.
- Glutenfri pizzabotten** +39:-
Veganskt alternativ +25:-

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

MENY

GOURMET PIZZA

Margherita 175
Husets goda tomatsås, Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, semirostade romantica-tomater, färsk basilika.

Vegetarisk!
Går att få vegansk!

Paradisiaca Parma ruccola 239
Husets goda tomatsås, Mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma Bedogni, ruccola, Parmigiano Reggiano, olivolja extra virgin, grovmalen svartpeppar.

Diavola piccante 245
Husets goda tomatsås, N' duja, salami Ventricina, Burrata, basilika olja, semirostade romantica-tomater, Parmigiano Reggiano, grovmalen svartpeppar, färsk basilika.

Äkta Capricciosa 239
Husets goda tomatsås, Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, ört & vitlöksfrästa skogschampinjoner, leccino oliver, kronärtskocka, Parmigiano Reggiano, grovmalen svartpeppar, färsk basilika.

Burrata 245
Mozzarella fior di latte, Mortadella Chiara IGP, Burrata, pistagenötskross, Parmigiano Reggiano, olivolja extra virgin, grovmalen svartpeppar, färsk basilika.

Estate Caprese 235
Husets goda tomatsås, Mozzarella Di Bufala Campana D.O.P, säsongens coctailtomater, babyspenat, Parmigiano Reggiano, Carandini balsamicosirap, olivolja extra virgin, grovmalen svartpeppar, färsk basilika.

Vegetarisk!
Går att få vegansk!

Filetto alla GASTRO 279
Sotad lågtempererad oxfilé, pestocremé, krispig silverlök, semirostade romantica tomater, Parmigiano Reggiano, ruccola, grovmalen svartpeppar, rostade pinjenötter.

1:a plats PIZZA SM 2024!

Kategori: Svensk Mästare Årets Pizzakock 2024

Cavolo Meraviglioso 259
Mozzarella fior di latte, Taleggio DOP Cameri, tunnskivad potatis, friterad grönkål, tryffelolja, Parmigiano Reggiano, grovmalen svartpeppar, färsk riven Italiensk Tryffel.

Vegetarisk!
Går att få vegansk!

1:a plats PIZZA SM 2023!

Kategori: Klassisk Napolitansk Gourmet Pizza

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

HUVUDRÄTTER

Pepparbiff 389
220 g oxfilé rullad i fem sorters peppar. Serveras med frasig mandelpotatis, säsongens primörer och en fyllig, krämig cognacsås.

Blåmusslor con N' duja 315
Blåmusslor kokta med chardonnay, persilja, scharlottenlök, vitlök, N' duja och en liten skvätt grädde. Serveras med aioli och vårt nybakat surdegsbröd.

I'l Capitano 325
Krämig oxfilépasta med kantareller, schalottenlök, Captain Morgan, timjan och liten skvätt grädde. Toppas med Parmigiano Reggiano, semirostade cocktailtomater och färska örter.

Sotad Biffsallad 349
Matig biffsallad gjord på grillad Oxfilé. Serveras med mango chatney glacerad spetskål, krispig silverlök, smörad Sparrisbroccoli, ugnrostade tomater, pestokräm, färska salladsskott och Parmigiano Reggiano.

GASTRO|nome Köttbullar 295
Stora kalvfärs köttbullar, serveras med len potatispuré smaksatt med västerbottenost, inlagd pressgurka, gräddsås samt rårörda lingon.

Lamrack 425
300g helgrillat lamrack med ugnsbakad sockrad vitlök, semirostade romantikatomater, mustig rödvinssås, frasig potatisbakelse samt friterad sockersaltad rosmarin.

Torskrygg 365
Halstrad torskrygg med len potatispuré, friterad svartkål och sautéerad fänkål samt vårlök. Serveras med krämig proccosås, forellrom och färsk krasse.

Ravioli tartufati 298
Fantastisk ravioli fylld med smakrika ostar från Italien. Toppat med hyvlad färsk tryffel, friterad salvia och permesanfluff.
Färsk Tryffel!
Vegetarisk!

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

EFTERRÄTTER

Caffe Affogato 125
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 149
Chokladmousse serveras med frisk passionsfruktssorbet samt rostad vit chokladcrumble.

Sorbetto al limone 155
Len citronsorbet serveras med olivolja extra virgin och limoncello. Toppad med rostad madel.
Veganskt alternativ!

Crème brûlée 129
Len gräddpudding på vaniljstång från Bourbon, toppad med ett tunt lager bränt socker.

Gelato 89
En stor kula från husets goda glassar och sorbets. Fråga personalen om kvällens smaker. Går att få vegansk!

AVEC

TULLAMORE DEW 25|cl
MACALLAN 12 yo 38|cl
OBAN 14 yo 45|cl
HVEN TYCHOS STAR 42|cl
HVEN HVENUS RYE 36|cl
LAPHROAIG 10 yo 36|cl

RON ZACAPA 23 yo 45|cl
PLANTATION XO 58|cl
RON ZACAPA XO 69|cl

BOULARD CALVADOS 32|cl
GRÖNSTEDS V.S.O.P 28|cl

BAILEYS 20|cl
LIMONCELLO 20|cl



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 40
Cappuccino 59

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee 155
Tullamore DEW, Walters Kaffe, Farinsocker, Grädde

Baileys Coffee 155
Baileys, Walters Kaffe, Grädde

Kaffe Karlsson 155
Tripple Sec, Baileys, Walter Kaffe, Grädde

Kaffe D.O.M 155
Benedectine, Walters Kaffe, Farinsocker, Grädde

GASTRO|coffee 155
Amaretto, Frangelico, Walters kaffe, Grädde

Espresso Martini 155
Vodka, Kahlua, Lavazza espresso,

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