

# aaltos

ITALIAN GRILL & GARDEN

## COCKTAILS

5 cl

**BELLINI**

110:-

home made peach purée, spumante

**NEGRONI**

125:-

gin, Campari, vermouth

**AMERICANO**

125:-

carpano classico, campari, soda, orange

**APEROL SPRITZ**

125:-

Aperol, spumante, club soda, orange

**LIMONCELLO SPRITZ**

145:-

Limoncello, spumante, soda, lemon

**DRY MARTINI**

145:-

Plymouth gin, Noilly Prat, lemon, olive

**ESPRESSOMARTINI**

145:-

Vodka, espresso, Caffè borghetti, sugar

# VECKANS TIPS

## SECONDI

### TAGLIATA

oxfilé, balsamico, parmesan, ruccola, pinjenötter, rosmarin  
och rostad potatis i het tomatsås

310:-

## ANTIPASTI

### SALUMI

Parmaskinka (50 g)

75:-

Tryffelsalami (50 g)

75:-

Coppa (50 g)

65:-

serveras med tomato frito

### CHARK PÅ PLANKA

225:-

serveras med tomato frito, mozzarella,  
tryffelmajonnäs och marinerade tomater

**TARTARE DI VITELLO** HALV/HEL 145:-/210:-

rågrillad kalv, tryffelemulsion, grillade tomater,  
lök x 2, parmesan och nötsmulor

*hel serveras med grönsallad och parmesan-pommes frites*

**RAVIOLI AL FORMAGGIO** 145:-

trippelostravioli, grillad portabello, tryffelmörsås,  
grön sparris och rostad vitlöksolja

**BURRATA 75 g** 155:-

gräddfylld buffelmozzarella, basilika, grillade tomater,  
pinjenötter och balsamico

**CALAMARI FRITTI** 135:-

friterad bläckfisk, aioli verde, kapris, citron  
och parmesan

**GAMBERI E MELONE** 139:-

vitlök- och chilistekta räkor, melon, avokado,  
basilikadressing och puffat avorioris

**TONNO CRUDO** 145:-

grillad tunnskuren tonfisk, citronvinaigrette, avokado,  
pistage, ruccola och getost

**BRUSCHETTA** 139:-

grillad foccacia, parmesancreme, grillade tomater,  
tryffelsalami och ruccola

## INSALATA

### FRUTTI DI MARE

199:-

sallad med bläckfisk, tigerräkor, tonfisk, grillade tomater,  
grillad sparris, forellrom, parmesan och aioli verde

## PIZZETTE

**"CARBONARA"** - parmesanfärskost, panchetta, pepparolja och riven äggula 135:-

**AVOKADO**, fior di latte, olivolja, pinjekärnor, chiliflakes och tomater 135:-

**GRILLADE RÄKOR**, chili, vitlök, paprika, mascarpone och tomatsås 135:-

# PRIMI

## PASTA

	HALV/HEL		HALV/HEL
<b>ROCCHETTI</b> lättagrillad oxfilé, tomat, svamp, parmesangrädde och friterad jordärtskocka	149:-/229:-	<b>MEZZI RIGATONI</b> tigerräkor, polpo, proseccogrädde, vitlök, körsbärstomater, forellrom och citronkaramell	145:-/199:-
<b>SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA</b> grillad hummer med spaghetti i hummersås, basilika och parmesan	299:-/399:-	<b>RAVIOLI AL FORMAGGIO</b> trippelostravioli, grillad portabello, tryffelsmörsås, grön sparris och rostad vitlöksolja	145:-/199:-

## MENU ALLA GRIGLIA

alla rätter på vår grillmeny serveras med aioli verde, tryffelemulsion, tomato frito och capresesallad  
välj mellan tryffelpotatispuré, friterade risottobollar eller parmesan-pommes frites

<b>PORTOBELLO</b> grillad portabello penslad med tryffelpesto	199:-	<b>ARAGOSTA</b> grillad hummer	HALV 299:- HEL 399:-
<b>SPIEDINI DI POLLO BBQ</b> grillspett med kyckling, italiensk korv och paprika	225:-	<b>ENTRECÔTE</b> grillad entrecôte	299:-
<b>SALMONE</b> citrongrillad lax	235:-	<b>CERVO</b> grillad hjort	315:-
<b>SPIEDINI DI SCAMPI</b> grillad scampi på spett	255:-	<b>COSTOLETTE DI VITELLO</b> grillat kalvrack	355:-
<b>TONNO GRIGLIATO</b> pistagegrillad tonfisk	285:-	<b>FILETTO DI MANZO</b> oxfilétournedos	375:-

## CONTORNI

<b>POMODORI</b> tomat, balsamico och basilika	45:-	<b>ARANCINI</b> friterade risottobollar	30:-/st
<b>INSALATA VERDE</b> grönsallad, parmesan och vinaigrette	45:-	<b>PUREA DI PATATE AL TARTUFO</b> potatispuré med tryffel	49:-
<b>SPINACI ALLA FIORENTINA</b> spenat, parmesan och grädde	55:-	<b>PARMESAN-POMMES FRITES</b>	30:-
<b>ASPARAGI GRIGLIATI</b> grillad grön sparris, olivolja och parmesan	65:-		

## DOLCI

<b>MOUSSE AL CIOCCOLATO</b> pistagedoppad chokladmousse, bergamott, kolasås med havssalt och pistageglass	110:-	<b>PANNACOTTA</b> honung, jordgubbar, pinjenötter och örtsorbet	99:-
<b>TIRAMISÙ</b>	99:-	<b>GELATO</b> vanilj, choklad, pistage	45:- /kula
<b>CIOCCOLATINO</b>	35:-	stracciatella, saffran, karamelliserad mandelglass, citronsorbet, äppelsorbet, örtsorbet	

VID ALLERGI ELLER BEHOV AV SPECIALKOST, VÄNLIGEN FRÅGA OSS

# CHAMPAGNE & SPUMANTE

## FRANCE

### CHAMPAGNE

	Bottle	Glass
<b>POL ROGER BRUT RÉSERVE</b> Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay	850:-	145:-
<b>LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER</b> Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier	950:-	
<b>POL ROGER BRUT VINTAGE 2013</b> Pinot Noir/Chardonnay	1195:-	
<b>POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2004</b>	2500:-	
<b>POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2006</b> Pinot Noir/Chardonnay	2500:-	
<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2012</b> Pinot Noir/Chardonnay	3350:-	

## ITALY

### SPUMANTE

	Bottle	Glass
<b>VALENTO SPUMANTE</b> Chardonnay Veneto	495:-	95:-
<b>FERRARI BRUT EKO</b> Chardonnay Trento	550:-	105:-
<b>BISOL JEIO ORGANIC BRUT EKO</b> <b>VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE</b> Glera Veneto	550:-	
<b>MONTE ROSSA FLAMINGO ROSÉ FRANCIACORTA</b> Chardonnay/Pinot Noir Lombardy	650:-	
<b>MARCHESI ANTINORI CUVÉE ROYALE FRANCIACORTA</b> Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Blanc Lombardy	675:-	
<b>MASI CONTE FEDERICO RISERVA BRUT 2015 1,5L</b> Chardonnay/Pinot Noir Trento	1195:-	

# VINO ROSATO

## CHÂTEAU MINUTY

<b>M DE MINUTY ROSÉ</b> Grenache/Cinsault/Tibouren	420:-	105:-	
<b>M DE MINUTY ROSÉ 1,5L</b> Grenache/Cinsault/Tibouren	850:-		
<b>MINUTY PRESTIGE</b> Grenache/Tibouren/ Cinsault/Syrah	495:-		
<b>MINUTY ET OR</b> Grenache/Tibouren	650:-		
<b>CHÂTEAU MINUTY 281</b> Grenache	695:-		
			<b>ROSA DEI MASI Refosco</b> Masi, Veneto
			<b>ORIGINE ROSATO EKO Montepulciano</b> Passione Natura, Abruzzo

MED RESERVATION FÖR VARIATION I ÅRGÅNGAR OCH SORTIMENT

# VINO BIANCO

	Bottle	Glass		Bottle	Glass
<b>CAMPANIA</b>			<b>TUSCANY</b>		
MASTROBERARDINO			BARONE RICASOLI		
<b>FIANO DI AVELLINO</b>	550:-	139:-	<b>TORICELLA</b>	675:-	
<b>Fiano</b>			<b>Chardonnay/Sauvignon Blanc</b>		
<b>FRIULI VENEZIA-GIULIA</b>			FATTORIA DI FÈLSINA		
PIERA MARTELLOZZO			<b>I SISTRI</b>	575:-	145:-
<b>TERRE MAGRE</b>	495:-		<b>Chardonnay</b>		
<b>Sauvignon Blanc</b>			GAJA		
<b>PIEDMONT</b>			<b>VISTAMARE 2019</b> <small>EKO</small>	975:-	
ARNALDO RIVERA			<b>Vermentino/Viognier/Fiano</b>		
<b>LANGHE NASCETTA</b>			POGGIO AL TESORO		
<b>COMMUNE DI NOVELLO</b>	595:-		<b>SOLOSOLE</b>	495:-	
<b>Nascetta</b>			<b>Vermentino</b>		
CERETTO			<b>TRENTO</b>		
<b>BLANGÉ LANGHE</b> <small>EKO</small>	595:-		MASI		
<b>Arneis</b>			<b>BOSSI FEDRIGOTTI PINOT GRIGIO</b>	495:-	
<b>MONSORDO LANGHE</b> <small>EKO</small>	625:-		<b>Pinot Grigio</b>		
<b>Riesling</b>			<b>VIGN'ASMARA</b>	575:-	
GAJA			<b>Chardonnay/Traminer</b>		
<b>ALTENI DI BRASSICA 2017</b> <small>EKO</small>	1595:-		<b>UMBRIA</b>		
<b>Sauvignon Blanc</b>			ARNALDO CAPRAI		
MICHELE CHIARLO			<b>GRECANTE COLLI MARTANI</b>	495:-	
<b>GAVI DI GAVI ROVERETO</b>	550:-		<b>Grechetto</b>		
<b>Cortese</b>			<b>VENETO</b>		
SCARPA			MASI		
<b>MONFERRATO BIANCO</b>	725:-		<b>FRESCO DI MASI BIANCO</b> <small>EKO</small>	450:-	113:-
<b>Timorasso</b>			<b>Garganega/Chardonnay/Pinot Grigo</b>		
<b>SICILY</b>			PIEROPAN		
GULFI			<b>SOAVE CLASSICO</b> <small>EKO</small>	525:-	135:-
<b>VALCANZJRIA</b> <small>EKO</small>	495:-		<b>Garganega/Trebbiano</b>		
<b>Carricante/Chardonnay</b>			<b>CALVARINO</b> <small>EKO</small>	695:-	
MEZZACORONA			<b>Garganega/Trebbiano</b>		
<b>ANTERRA</b>	420:-	105:-	<b>LA ROCCA SOAVE CLASSICO 2017</b> <small>EKO</small>	795:-	
<b>Chardonnay</b>			<b>Garganega</b>		

MED RESERVATION FÖR VARIATION I ÅRGÅNGAR OCH SORTIMENT

# VINO ROSSO

CAMPANIA	Bottle	Glass	SICILY	Bottle	Glass
MASTROBERARDINO <b>RADICI TAURASI 2016</b> Aglianico	825:-		GULFI <b>NERO BARONJ 2015</b> EKO Nero d'Avola	775:-	
FRIULI VENEZIA-GIULIA PIERA MARTELLOZZO <b>TERRE MAGRE</b> Cabernet Franc	495:-		<b>RESECA ETNA ROSSO 2015</b> EKO Nerello Mascalese	795:-	
LOMBARDY RIVETTI & LAURO <b>UI'VIGNA 117 INFERNO VALTELLINA SUPERIORE 2013</b> Nebbiolo	775:-		<b>PINÓ ETNA ROSSO 2015</b> EKO Pinot Nero	950:-	
PIEDMONT ARNALDO RIVERA <b>DIANO D'ALBA SORÍ DEL CASCINOTTO</b> Dolcetto	595:-		TERRA COSTANTINO <b>DEAETNA ETNA ROSSO</b> Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio	495:-	125:-
<b>BAROLO UNDICICOMUNI 2015</b> Nebbiolo	895:-		TUSCANY ANTINORI <b>VILLA ANTINORI</b> <b>VILLA ANTINORI 1,5L</b> Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot	475:- 950:-	
AZELIA <b>AZELIA LANGHE NEBBIOLO</b> Nebbiolo	675:-	169:-	<b>PEPPOLI CHIANTI CLASSICO</b> Sangiovese/Syrah/Merlot	550:-	139:-
<b>BAROLO 2016</b> Nebbiolo	825:-		<b>SOLAIA 2013</b> Cabernet Sauvignon/ Sangiovese/ Cabernet Franc	3695:-	
<b>BAROLO MARGHERIA 2015</b> <b>BAROLO MARGHERIA 2016</b> Nebbiolo	1250:- 1250:-		BARONE RICASOLI <b>RICASOLI CHIANTI</b> EKO Sangiovese	420:-	105:-
CERETTO <b>BARBERA D'ALBA PIANA</b> EKO Barbera	650:-		<b>COLLEDILÀ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2016</b> Sangiovese	1050:-	
<b>NEBBIOLO D'ALBA BERNARDINA</b> EKO Nebbiolo	695:-		<b>COLLEDILÀ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2015 1,5L</b> Sangiovese	1495:-	
<b>BARBARESCO 2017</b> EKO Nebbiolo	895:-		<b>RONCICONE CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2016</b> <b>RONCICONE CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2015</b> Sangiovese	1050:- 1050:-	
<b>BARBARESCO BERNADOT 2016</b> EKO Nebbiolo	1450:-		GAJA <b>PROMIS 2017</b> Merlot/Syrah/Sangiovese	825:-	
<b>BAROLO BRUNATE 2016</b> EKO Nebbiolo	1725:-		<b>MAGARI 2017</b> Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc	895:-	
GAJA <b>SITO MORESCO 2017</b> Nebbiolo/Merlot/Cabernet Sauvignon	850:-		<b>CA'MARCANDA 2013</b> <b>CA'MARCANDA 2012</b> <b>CA'MARCANDA 2000</b> Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc	1490:- 1795:- 3700:-	
<b>BAROLO CONTEISA 2014</b> Nebbiolo	3295:-		<b>BRUNELLO DI MONTALCINO PIEVE SANTA RESITUTA 2013</b> Sangiovese Grosso	1295:-	
SCARPA <b>MONFERRATO ROSSO 2015</b> Ruché	795:-		MONTERAPONI <b>MONTERAPONI CHIANTI CLASSICO</b> EKO Sangiovese/Canaiolo	750:-	
VIETTI <b>PERBACCO LANGHE NEBBIOLO 2017</b> Nebbiolo	675:-		RENIERI <b>ROSSO DI MONTALCINO</b> Sangiovese Grosso	650:-	
<b>BARBERA D'ASTI LA CRENA 2017</b> Barbera	895:-		<b>RE DI RENIERI</b> Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Petit Verdot	795:-	

TRENTO	Bottle	Glass	VENETO	Bottle	Glass
MASI <b>BOSSI FEDRIGOTTI FOJANEGHE</b> Merlot/Cabernet Franc/Teroldego	695:-		ALLEGRI <b>PALAZZO DELLA TORRE</b> Corvina/Rondinella/Sangiovese	550:-	
SAN LEONARDO <b>SAN LEONARDO CARMENÈRE 2015</b> Carmenère	1025:-		<b>LA GROLA</b> Corvina/Oseleta	595:-	149:-
<b>SAN LEONARDO 2015</b> Cabernet Sauvignon/Carmenère/Merlot	1095:-		<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2010</b> Corvina/Rondinella/Oseleta	1095:-	
UMBRIA			<b>LA POJA 2010</b> <b>LA POJA 2013</b> Corvina Veronese	1195:- 1395:-	
ARNALDO CAPRAI <b>COLLEPIANO MONTEFALCO SAGRANTINO 2014</b> EKO	775:-		PIEROPAN <b>RUBERPAN VALPOLICELLA</b> EKO	650:-	
Sagrantino			Corvina Veronese/Rondinella		
VALLE D'AOSTA			<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015</b> EKO	1050:-	
GROSJEAN <b>GROSJEAN GAMAY</b> Gamay	595:-		Corvina/Corvinone/Rondinella		
<b>GROSJEAN TORRETTE</b> Petit Rouge/Vien de Nus/Fumin	650:-		SERAFINI & VIDOTTO <b>PINOT NERO COLLI TREVIGIANI</b> Pinot Nero	650:-	
<b>GROSJEAN SYRAH ECHELETTE</b> Syrah	750:-				

## CORAVIN

Det mest revolutionerande i vinvärlden sedan korkskruven är utan tvekan Coravin.

Genom ett sinnrikt system där en kanyl nål tränger igenom korken kan man hålla vinet från flaskan samtidigt som man fyller tomrummet med den tunga ädelgasen argon. Den doft och smak neutrala gasen skyddar vinresterna i flaskan mot oxidation. Allt detta sker utan att korken tas bort.

Vinet kan därmed hålla sig under flera månader i flaskan.

Smart och en stor succé!

	5 cl	15 cl
<b>UI'VIGNA 117 INFERNO VALTELLINA SUPERIORE 2013</b> Nebbiolo Rivetti & Lauro	60:-	180:-
<b>MONTERAPONI CHIANTI CLASSICO 2017</b> EKO Sangiovese/Canaiolo Monteraponi	60:-	180:-
<b>NERO BARONJ 2015</b> EKO Nero d'Avola Gulfi	60:-	180:-
<b>MAGARI 2017</b> EKO Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc Gaja	65:-	195:-
<b>BARBERA D'ASTI LA CRENA 2017</b> Barbera Vietti	65:-	195:-
<b>PINÓ ETNA ROSSO 2015</b> EKO Pinot Nero Gulfi	70:-	210:-
<b>LA POJA 2013</b> Corvina Veronese Allegrini	100:-	300:-

MED RESERVATION FÖR VARIATION I ÅRGÅNGAR OCH SORTIMENT

## BIRRA & SIDRO

### BOTTIGLIA 33 CL

CARLSBERG HOF <small>EKO</small>	72:-
MENABREA AMBER ALE	79:-
MENABREA BLOND	79:-
PERONI NASTRO AZZURO	85:-
CARNEGIE J.A.C.K IPA	85:-
PERONI GLUTEN FREE	89:-

### BOTTIGLIA 50 CL

PERONI GRAN RISERVA	115:-
---------------------	-------

### ALLA SPINA 40 CL

CARLSBERG EXPORT	75:-
BIRRA PORETTI	82:-

### SIDRO 33 CL

SOMERSBY PEAR	75:-
LA CIDRAIE	79:-

## SENZA ALCOOL

	Bottle	Glass		
<b>RED / WHITE WINE</b>	195:-	49:-	<b>SAN PELLEGRINO LIMONATA</b> 20 cl	39:-
RICHARD JUHLIN SPARKLING 20 cl	62:-		<b>SAN PELLEGRINO ARANCIATA ROSSA</b> 20 cl	39:-
GOSLING GINGER BEER 33cl	49:-		<b>RESCUED ÄPPELMUST</b> 27 cl	55:-
BACKYARD BREW APPLE CART 33cl	49:-		<b>RESCUED APELSIN</b> 27 cl	55:-
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 33cl	49:-		<b>RAMLÖSA</b> 80 cl	59:-
PERONI LIBERA 33cl	49:-		<b>SAN PELLEGRINO</b> 75 cl	59:-

## VINO DOLCE

	5 cl		
<b>MARSALA SUPERIORE</b> Grillo/Catarratto Vecchioflorio, Sicily	50:-	<b>CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO</b> Malvasia/Sangiovese Barone Ricasoli, Tuscany	100:-
<b>NIVOLE MOSCATO D'ASTI</b> Muscat Michele Chiarlo, Piedmont	60:-	<b>GIOVANNI ALLEGRINI RECIOTO</b> DELLA VALPOLICELLA Rondinella/Osoleta/Corvina Allegrini, Veneto	100:-
<b>GRANELLO</b> Sauvignon Blanc Barone Ricasoli, Tuscany	80:-		