

# aaltos

ITALIAN GRILL & GARDEN

## COCKTAILS

	5 cl
<b>BELLINI</b>	98:-
hemmagjord persikopuré, spumante	
<b>NEGRONI</b>	98:-
gin, Campari, vermouth	
<b>APEROL SPRITZ</b>	98:-
Aperol, spumante, soda, apelsin	
<b>DRY MARTINI</b>	120:-
Plymouth gin, Noilly Prat, citron, oliv	
<b>PERICOLO ROSSO</b>	125:-
gin, Aperol, Amaro Montenegro, citron, socker	
<b>ITALIAN MARTINI</b>	125:-
Poli gin, Martini Bianco, citron	
<b>MELA PER TE</b>	125:-
calvados, äppellikör, lime, socker	

# VECKANS TIPS

## SECONDI

### VITELLO MILANESE

tunnbankad kalv panerad i parmesanbrödsmlor, tomatsås,  
ruccola, grillade tomater och lök  
serveras med svamplasagne

245:-

## 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	

**BURRATA 75 g** 149:-  
gräddfyllt buffelmozzarella, basilika, grillade tomater,  
pinjenötter och balsamico

**BRUSCHETTA** 135:-  
stekt surdegsbröd fyllt med parmesancreme och  
tryffelsalami, toppat med pestomarinerade  
tomater och ruccola

**GAMBERI E MELONE** 135:-  
vitlöks- och chilistekta räkor, melon, avokado,  
basilikadressing och puffat avorioris

**CALAMARI FRITTI** 129:-  
friterad bläckfisk, aioli verde, kapris, citron  
och parmesan

**CARNE CRUDA** 139:-/199:-  
råbiff, parmesan, tryffelemulsion, rostad  
mandel och syrad silverlök  
*hel serveras med grönsallad och  
parmesanpomes*

**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** 175:-  
risotto med saffran, grillspett med räkor, tonfisk och  
lax, tomatsås på San Marzano-tomater och parmesan

**RAVIOLI AL TARTUFO** 139:-  
ravioli fylld med tryffel och grillad svamp, rostad  
majs, färskostsås och riven italiensk tryffel

**INSALATA DI MANZO** HALV 149:-/HEL 210:-  
lättagrillad oxfilé, tryffelpecorino, ruccola och stekt  
bröd med valnötter

### PIZZETTE

tryffelsalami, ruccola, parmesan, mozzarella och tomatsås 125:-

avokado, Fior di latte, olivolja, pinjekärnor, chiliflakes och tomater 125:-

grillade räkor, chili, vitlök, paprika, mascarpone och tomatsås 125:-

# PRIMI

## PASTA & RISOTTO

	HALV/HEL		HALV/HEL
<b>ROCCHETTI</b> lättagrillad oxfilé, tomat, svamp, parmesangrädde och friterad jordärtskocka	145:-/225:-	<b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</b> risotto med saffran, grillspett med räkor, tonfisk och lax, tomatsås på San Marzano-tomater och parmesan	175:-/255:-
<b>SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA</b> grillad hummer med spaghetti i kryddig hummersås, paprika, vitt vin, oregano och parmesan serveras med hel eller halv hummer	275:-/375:-	<b>RAVIOLI AL TARTUFO</b> ravioli fylld med tryffel och grillad svamp, rostad majs, färskostsås och riven italiensk tryffel	139:-/189:-
<b>MACCHERONI</b> vitlök- och chilistekta räkor, grillad hummersås, grillad paprika och pistage	139:-/189:-		

## MENU ALLA GRIGLIA

alla rätter på vår grillmeny serveras med aioli verde, tryfflemulsion, tomato frito och capresesallad  
välj mellan gnocchi arrabiata, friterade risottobollar och parmesan-pommes frites

<b>ROCK SEDANO</b> grillad och bräserad rotselleri	199:-	<b>BRACIOLA DI MAIALE</b> gremolatagrillat fläskkrack	219:-
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> citrongrillad lax	210:-	<b>ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA</b> grillad entrecôte	299:-
<b>SPIEDINI DI SCAMPI</b> grillad scampi på spett	255:-	<b>ARAGOSTA ALLA GRIGLIA</b> grillad hummer	HALV 299:- HEL 399:-
<b>TONNO GRIGLIATO</b> pistagegrillad tonfisk	275:-	<b>CERVO</b> grillad hjort	315:-
		<b>FILETTO DI MANZO</b> oxfilétournedos	375:-

## DOLCI

<b>TORTA NOUGATINE</b> kladdig chokladkaka med nougatine, pistageglass, jordgubbar och vit balsamico	110:-	<b>PANNACOTTA</b> ricotta, biscottismulor, vanilj och apelsin	99:-
<b>TIRAMISÙ</b>	99:-	<b>GELATO</b> vanilj, choklad, pistage stracciatella, saffran, karamelliserad mandelglass, citronsorbet, jordgubbssorbet	45:- /kula
		<b>CIOCCOLATINO</b>	35:-

VID ALLERGI ELLER BEHOV AV SPECIALKOST, VÄNLIGEN FRÅGA OSS

# CHAMPAGNE & SPUMANTE

CHAMPAGNE	Flaska	Glas
<b>POL ROGER BRUT RÉSERVE</b> Nv, Champagne, Frankrike	795:-	135:-
<b>LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER</b> Nv, Champagne, Frankrike	895:-	
<b>POL ROGER BRUT VINTAGE 2012</b> Champagne, Frankrike	1095:-	
<b>POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2004</b>	2500:-	
<b>POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2006</b> Champagne, Frankrike	2500:-	
<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2012</b> Champagne, Frankrike	3350:-	

## SPUMANTE/PROSECCO

<b>VALENTO SPUMANTE</b> Veneto, Italien	440:-	90:-
<b>FERRARI BRUT EKO</b> Trento, Italien	495:-	95:-
<b>BISOL RIVE DI CAMPEA VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE</b> Veneto, Italien	675:-	
<b>MONTE ROSSA FLAMINGO ROSÉ FRANCIACORTA</b> Lombardiet, Italien	595:-	
<b>MARCHESI ANTINORI CUVÉE ROYALE FRANCIACORTA</b> Lombardiet, Italien	675:-	

# VINO BIANCO

## ITALIA

Flaska Glas

### FRIULI VENEZIA-GIULIA

PIERA MARTELLOZZO

**TERRE MAGRE**  
Sauvignon Blanc

440:-

### PIEDMONT

ARNALDO RIVERA

**LANGHE NASCETTA**  
COMMUNE DI NOVELLO  
Nascetta

595:-

BRUNO ROCCA

**LANGHE CHARDONNAY CADET**  
Chardonnay

695:-

CERETTO

**BLANGÉ LANGHE** EKO  
Arneis

595:-

GAJA

**ALTENI DI BRASSICA 2017**  
Sauvignon Blanc

1595:-

MICHELE CHIARLO

**GAVI DI GAVI ROVERETO**  
Cortese

550:-

139:-

## SICILIEN

CARRANCO

**ETNA BIANCO VILLA DEI BARONI 2018**  
Carricante

750:-

ZONIN

**VENTITERRE**  
Insolia/Chardonnay

380:-

95:-

## TOSCANA

BARONE RICASOLI

**TORICELLA**  
Chardonnay/Sauvignon Blanc

675:-

FATTORIA DI FÈLSINA

**I SISTRI**  
Chardonnay

575:-

145:-

POGGIO AL TESORO

**SOLOSOLE**  
Vermentino

495:-

Flaska Glas

## TRENTO

MASI

**BOSSI FEDRIGOTTI PINOT GRIGIO**  
Pinot Grigio

450:-

113:-

VIGN'ASMARA

Chardonnay/Traminer

525:-

## UMBRIA

ARNALDO CAPRAI

**GRECANTE COLLI MARTANI**  
Grechetto

495:-

## VENETO

PIEROPAN

**SOAVE CLASSICO** EKO  
Garganega/Trebbiano

525:-

135:-

CALVARINO EKO

Garganega/Trebbiano

695:-

**LA ROCCA SOAVE CLASSICO 2017** EKO  
Garganega

725:-

## IL RESTO DEL MONDO

TRIMBACH

Riesling

F.E. Trimbach, Alsace, France

420:-

**CHABLIS LES VIEILLES VIGNES**

Chardonnay

Pascal Bouchard, Chablis, France

575:-

**PASCAL JOLIVET SANCERRE BLANC**

Sauvignon Blanc

Pascal Jolivet, Sancerre, France

675:-

# VINO ROSATO

**ROSA DEI MASI**  
Refosco  
Veneto , Italien

380:-

**M DE MINUTY ROSÉ**

395:-

99:-

**M DE MINUTY ROSÉ 1,5**

850:-

Grenache/Cinsault/Tibouren

Château Minuty, Provence, Frankrike

# VINO ROSSO

## ITALIA

Flaska Glas

### FRIULI VENEZIA-GIULIA

PIERA MARTELLOZZO

**TERRE MAGRE**  
Cabernet Franc

440:-

### PIEMONTE

ARNALDO RIVERA

**DIANO D'ALBA SORÍ DEL CASCINOTTO**  
Dolcetto

495:-

AZELIA

**AZELIA LANGHE NEBBIOLO**  
Nebbiolo

595:-

**BAROLO MARGHERIA 2016**  
Nebbiolo

1250:-

BORGOGNO

**BORGOGNO LANGHE ROSSO**  
Barbera/Merlot/Freisa/Dolcetto

440:-

**BORGOGNO BAROLO CLASSICO 2015**  
Nebbiolo

895:-

CERETTO

**BARBERA D'ALBA PIANA** EKO  
Barbera

625:-

**NEBBIOLO D'ALBA BERNARDINA** EKO  
Nebbiolo

695:- 175:-

**BARBARESCO 2017**  
Nebbiolo

895:-

**BAROLO BRUNATE 2013**  
**BAROLO BRUNATE 2015**  
Nebbiolo

1550:-

1550:-

GAJA

**SITO MORESCO 2017**  
Nebbiolo/Merlot/Cabernet Sauvignon

850:-

**BAROLO CONTEISA 2014**  
Nebbiolo

3295:-

MICHELE CHIARLO

**BARBARESCO REYNA 2015**  
Nebbiolo

895:-

**BAROLO TORTONIANO 2015**  
Nebbiolo

950:-

## SICILIEN

GULFI

**NERO BARONJ 2015**  
Nero d'Avola

725:-

**RESECA ETNA ROSSO 2015**  
Nerello Mascalese

775:-

Flaska Glas

## TOSCANA

ANTINORI

**VILLA ANTINORI**  
**VILLA ANTINORI 1,5L**  
Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot

475:- 119:-

950:-

**PEPPOLI CHIANTI CLASSICO**  
Sangiovese/Syrah/Merlot

495:- 125:-

**TIGNANELLO 2016**  
Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

1350:-

**SOLAIA 2013**  
Cabernet Sauvignon/ Sangiovese/ Cabernet Franc

3695:-

BARONE RICASOLI

**RICASOLI CHIANTI**  
Sangiovese

380:- 95:-

**COLLEDILÀ CHIANTI CLASSICO**  
**GRAN SELEZIONE 2016**  
Sangiovese

1050:-

**RONCICONE CHIANTI CLASSICO**  
**GRAN SELEZIONE 2016**  
Sangiovese

1050:-

GAJA

**PROMIS 2017**  
Merlot/Syrah/Sangiovese

825:-

**MAGARI 2016**  
**MAGARI 2017**  
Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc

895:-

895:-

**CA'MARCANDA 2013**  
**CA'MARCANDA 2012**  
**CA'MARCANDA 2000**  
Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc

1490:-

1795:-

3700:-

**BRUNELLO DI MONTALCINO**  
**PIEVE SANTA RESITUTA 2013**  
Sangiovese Grosso

1295:-

MONTERAPONI

**MONTERAPONI CHIANTI CLASSICO**  
Sangiovese/Canaiole

725:-

POGGIO AL TESORO

**IL SEGGIO**  
Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Petit Verdot

575:-

RENIERI

**ROSSO DI MONTALCINO**  
Sangiovese

595:-

**RE DI RENIERI**  
Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Petit Verdot

795:-

SAN POLO

**BRUNELLO DI MONTALCINO 2013**  
Sangiovese Grosso

975:-

**BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2010**  
Sangiovese

1725:-

TENUTA SAN GUIDO

**SASSICAIA 2016**  
Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

2695:-

<b>UMBRIEN</b>			
ARNALDO CAPRAI			
<b>COLLEPIANO MONTEFALCO SAGRANTINO</b>	750:-		
Sagrantino			
<b>VALLE D'AOSTA</b>			
GROSJEAN			
<b>GROSJEAN GAMAY</b>	595:-		
Gamay			
<b>GROSJEAN SYRAH ECHELETTE</b>	750:-		
Syrah			
<b>VENETO</b>			
ALLEGRINI			
<b>PALAZZO DELLA TORRE</b>	495:-	125:-	
Corvina/Rondinella/Sangiovese			
<b>LA GROLA</b>	550:-	138:-	
Corvina/Oseleta			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2009</b>	1095:-		
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2010</b>	1095:-		
Corvina/Rondinella/Oseleta			
<b>LA POJA 2010</b>			1195:-
<b>LA POJA 2013</b>			1395:-
Corvina Veronese			
SERAFINI & VIDOTTO			
<b>PINOT NERO COLLI TREVIGIANI</b>		575:-	
Pinot Nero			
PIEROPAN			
<b>RUBERPAN VALPOLICELLA EKO</b>			650:-
Corvina Veronese/Rondinella			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015</b>			1050:-
Corvina/Corvinone/Rondinella			
<b>IL RESTO DEL MONDO</b>			
<b>NAPANOOK 2011</b>			1250:-
<b>NAPANOOK 2012</b>			1250:-
Cabernet Sauvignon/Petit Verdot			
Dominus Estate, Napa Valley, California, USA			
<b>AALTO 2015 1,5l</b>			1550:-
Tempranillo			
Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Spanien			

## 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>MONTERAPONI CHIANTI CLASSICO 2017</b>	55:-	165:-
Sangiovese/Canaiolo		
Monteraponi, Toscana		
<b>BARBARESCO REYNA 2015</b>	60:-	180:-
Nebbiolo		
Michele Chiarlo, Piemonte		
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO 2013</b>	65:-	195:-
Sangiovese Grosso		
San Polo, Toscana		
<b>TIGNANELLO 2016</b>	95:-	285:-
Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc		
Marchesi Antinori, Toscana		
<b>BAROLO BRUNATE 2013</b>	105:-	315:-
Nebbiolo		
Ceretto, Piemonte		

MED RESERVATION FÖR VARIATION I ÅRGÅNGAR OCH SORTIMENT

## BIRRA & SIDRO

### BOTTIGLIA 33 CL

<b>CARLSBERG HOF</b> Danmark EKO	62:-
<b>BIRRA MORENA CLASSICA</b> Italien	70:-
<b>MENABREA AMBER ALE</b> Italien	72:-
<b>MENABREA BLOND</b> Italien	72:-
<b>PERONI NASTRO AZZURO</b> Italien	72:-
<b>CARNEGIE J.A.C.K IPA</b> Sverige	79:-

### ALLA SPINA 40 CL

<b>CARLSBERG EXPORT</b> Danmark	68:-
<b>BIRRA PORETTI</b> Italien	75:-
<b>SIDRO 33 CL</b>	
<b>SOMERSBY PÄRON</b> Danmark	65:-
<b>LA CIDRAIE</b> Frankrike	69:-

### BOTTIGLIA 50 CL

<b>PERONI GRAN RISERVA</b> Italien	105:-
------------------------------------	-------

## SENZA ALCOL

	Flaska	Glas		
<b>VITT / RÖTT</b>	195:-	49:-	<b>SAN PELLEGRINO LIMONATA</b>	35:-
<b>SPARKLING</b>	295:-	59:-	<b>SAN PELLEGRINO ARANCIATA ROSSA</b>	35:-
<b>CARLSBERG NON ALCOHOLIC</b> 33cl	45:-		<b>RESCUED ÄPELMUST</b>	55:-
<b>GOSLING GINGER BEER</b> 33cl	45:-		<b>RAMLÖSA</b> 80 cl	59:-
<b>BACKYARD BREW APPLE CART</b> 33cl	45:-		<b>SAN PELLEGRINO</b> 75 cl	59:-
<b>PERONI LIBERA</b> 33cl	49:-			

## VINO DOLCE

	flaska	glas 5 cl		flaska	glas 5 cl
<b>MARSALA SUPERIORE</b> Grillo/Catarratto Vecchioflorio, Sicilien		50:-	<b>CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO</b> Malvasia/Sangiovese Barone Ricasoli, Toscana	995:- 50 cl	100:-
<b>NIVOLE MOSCATO D'ASTI</b> Muscat Michele Chiarlo, Piemonte	375:- 37,5 cl	60:-	<b>GIOVANNI ALLEGRINI RECIOTO DELLA VALPOLICELLA</b> Rondinella/Osoleta/Corvina Allegrini, Veneto	995:- 50 cl	100:-
<b>GRANELLO</b> Sauvignon Blanc Barone Ricasoli, Toscana	795:- 50 cl	80:-	<b>BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA</b> Zibbibo Donnafugata, Sicilien	750:- 37,5 cl	100:-