



## @italianwinebarstockholm

### förrätt

<b>Antipasto Toscano Misto</b> Fänkålsalami, Salami på Cinta Senese, Vildsvinssalami, Mortadella di Prato, fårost, en rostad brödskiva med lardo och en med färskhackad tomat	187:-
<b>Pecorino, Fontina &amp; Miele (VEG)</b> Dagens urval av två goda ostar med honung	119:-
<b>BIS di Bruschette</b> Surdegsbröd med färsk Piccadilly tomat / Salsicciasås	125:-
<b>Insalata Caprese (VEG)</b> Körbärstomater, Buffelmozzarella och basilika	129:-
<b>Prosciutto Toscano &amp; Mortadella di Prato</b> Lufttorkat skinka från Toscana & Mortadella från Prato	167:-

### Huvudrätt Pasta/Kött (Glutenfri +15:-)

<b>Mezze Maniche con Ragú di Salsiccia Toscana</b> Durumvetepasta från "Gragnano" med köttfärssås på italiensk färsk korv "Cinta Senese" från Toscana	207:-
<b>Casarecce alla Carrettiera (VEG)</b> Durumvetepasta från "Gragnano" med chili, vitlök, tomat och fårost Romano	205:-
<b>Spaghetti alla Carbonara - che non poteva mancare!</b> Durumvetepasta från "Gragnano" med griskind (som det ska vara!), ägg, svartpeppar	247:-
<b>Eko Pappardelle con Ragú di Salsiccia Toscana</b> handtillverkad äggpasta med Köttfärssås på italiensk färsk korv av "Cinta Senese" från Toscana	269:-
<b>Eko Pappardelle al Pesto Genovese Fresco (VEG)</b> handtillverkad äggpasta med färsk hemgjord basilika Pesto	259:-
<b>Pasta Gratinata alla Sorrentina (VEG)</b> Pasta gratäng med buffelmozzarella, tomatås och basilika	249:-
<b>Brasato al Chianti</b> Bräserad oxkind i Chiantivin	309:-
<b>Saltimbocca del Garage</b> Stekt kalv med lufttorkadskinka och Salvia	269:-

### Tillbehör

<b>Insalata Mista (VEG)</b> (Blandsallad)	57:-
<b>Patate al Forno (VEG)</b> (Ugnsgrillad potatis)	45:-
<b>Spinaci all'Aglio (VEG)</b> (Stekta bladspenat med vitlök)	67:-
<b>Pane</b> (brödpåse)	29:-

### dessert

<b>Pannacotta con Salsa di Fragole</b> Vaniljpannacotta med hemgjord jordgubbsås	92:-
<b>Cantucci e Vin Santo (5 cl)</b> Italienska mandelskorpor att doppa i ett glas dessertvin från Chianti	157:-
<b>Tartufo di Cioccolato alla Grappa di Fonterutoli</b> Färsk hemgjord vitchokladstryffel smaksatt med Grappa "Castello di Fonterutoli"	37:- / 2 st. 69:-
<b>Tiramisú</b> Savoiardikex med mascarponecrème och espressocaffé	105:-

### snacks

<b>Oliver "Cerignola"</b>	72:-
<b>Saltade Mandlar</b>	95:-
<b>Wasabi Ärtor</b>	77:-
<b>Chilinötter / Jordnötter / Saltade Chips</b>	39:-
<b>Grissini</b>	20:-

Allergener?? Fråga personalen! OBS!! Alla pastarätter serveras även i halva portion  
Ibland har vi rätter utanför menyn - fråga oss

Facebook/Instagram: @garagedelgusto @italianwinebarstockholm tagga/följ oss

### Drinkar

Negroni 155:-	Bellini 155:-	Mimosa 135:-	Espresso Martini 175:-
Dry Martini 155:-	Gin Lemon 155:-	Garibaldi 135:-	Aperol Spritz 135:-
Limoncello Spritz 155:-	Gin Tonic 155:-	Campari Soda 135:-	Campari Spritz 135:-

<u>Bubbel</u>	
DOCG Franciacorta "Castelveder" Brut	159/725
DOC Treviso Prosecco "Villa Marcello" Brut Millesimato	112/525
<u>Vitt</u>	
DOC Chardonnay "Arvum" 2022	184/790
DOC Sauvignon Blanc "Saxum" 2022	205/890
DOP Riesling "Renano" 2021	162/685
DOC Arneis Langhe "Cordero di Montezemolo" 2022	174/745
DOC Pinot Grigio "Zenato" 2021	131/545
IGT Vermentino "Belguardo" 2021	139/575
DOC Sicilia Grillo "Naturalmente BIO" 2022 EKO	147/620
<u>Orange</u>	
IGP Terre Siciliane Catarratto "Arancino" 2021 EKO	175/750
<u>Rosé</u>	
DOC Bardolino "Chiaretto" 2022	132/550
<u>Rött</u>	
IGT Pinot Nero "Meczan" 2022	175/750
DOC Nebbiolo Langhe "Cordero di Montezemolo" 2021	195/850
DOCG Barolo "Giovanni Rosso" 2019	210/920
DOC Barbera d'Alba Superiore "Barale" 2021	187/830
VINO ROSSO Merlot "Cascina Vigna" (Blend 2018/19/20)	165/695
DOC Ripasso Valpolicella Superiore "Ripassa" 2019	185/795
DOC Valpolicella Superiore "Ruberpan" DOC 2020 EKO	182/785
IGT Toscana Sangiovese "Spezieri" 2021 EKO	137/565
IGT Toscana "Le Volte dell'Ornellaia" 2021	170/725
DOCG Maremma Morellino "Bronzone" Riserva 2020	182/780
DOC Bolgheri Rosso "Michele Satta" 2020	168/715
DOCG Chianti Cl. "Fonterutoli" 2021	162/675
DOCG Chianti Cl. Riserva "Ser Lapo" 2019	187/800
DOCG Chianti Cl. G. Selez. "Castello di Fonterutoli" 2018	230/1020
DOC Maremma "Tirrenico" 2019	162/690
DOC Sicilia Nero d'Avola "Zisola" 2020	166/700
DOC Nerello Mascalese Etna Rosso 2021	198/860
<u>Öl &amp; Cider</u>	
I.P.A. Theresianer 33 cl. (5,8%)	84
Äppelcider "Sidro Alpino" 33 cl. (5%)	73
Fatöl Theresianer 33 cl./40 cl. (4,8%)	69/82
<u>Alkoholfri</u>	
Rött GSM "Odd Bird" 0% EKO	125/530
Prosecco Alkoholfri "Pizzolato" 0,4% EKO (20 cl.)	135
San Bitter	57
Alkoholfri Öl "Moretti 0" 33 cl. (0%)	57
San Pellegrino (1/2 l.)	45
Läsk: Cola, Aranciata, Limonata	47

**Obs!! Vill du se hela vinlista? Fråga Personalen!**

Facebook/Instagram: [@garagedelgusto](#) [@italianwinebarstockholm](#) tagga/följ oss

Drinkar

Negroni 155:-	Bellini 155:-	Mimosa 135:-	Espresso Martini 175:-
Dry Martini 155:-	Gin Lemon 155:-	Garibaldi 135:-	Aperol Spritz 135:-
Limoncello Spritz 155:-	Gin Tonic 155:-	Campari Soda 135:-	Campari Spritz 135:-