

Pomo D'oro

Cucina italiana

AMORE PER L'ITALIA

Vi älskar Italien, smakerna, dofterna, att äta & dricka tillsammans, dela och skapa minnen och låta tiden stanna en stund. Vi lagar genuin italiensk mat med väl utvalda råvaror och med mycket kärlek. Njut med ett gott vin som gifter sig med maten och får dina smaker att dansa.

Se våra dryckesrekommendationer vid varje rätt.

Buon appetito!

Veronica & Philippe Soriano



ANTIPASTI *Förrätt*

Pane all'aglio 87:-
Vitlöksbröd – aioli

Olive aromatizzate 60:-
Ört & vitlöksmarinerade oliver

Focaccia con lievito madre 65:-
Surdegfocaccia med kvällens spread

Arancini 115:-
Friterad risottoboll fylld med ragu – paprikasås
🍷 Pinot Grigio

115:-

Capesante 175:-
Pilgrimsusslor – blomkålspure – sparris – ndujasmör
🍷 Trebbiano

175:-

Bruschetta 115:-
Confiterad tomat – krispig pancetta – vispad mozzarella
🍷 Chianti

115:-

Tagliere misto 115:-/pp
En blandning av chark – ost – oliver – grissini
Minst 2 personer
🍷 Chianti

115:-/pp

PIATTI PRINCIPALI Huvudrätt

Nduja Carbonara 230:-

Linguine – kryddig nduja – pancetta – äggula – parmesan

 Poretti

Salsiccia 240:-

Tagliatelle – aubergine – salsiccia – tomat – vitlök

 Pinot Noir

Genovese 245:-

Tagliatelle – långkokt högrev – karamelliserad lök

 Pinot Grigio

Risotto 300:-

Pistagepesto – pancetta – rostade pistagenötter – vispad mozzarella

 Ripasso Valpolicella

Ippoglosso 330:-

Hällefundra – sandefjordsås – sparris – potatis – äpple & pepparrot

 Sauvignon Blanc

Petto d'Anatra 330:-

Ankbröst – blomkålspure – calvadosky – friterad polenta

 Chianti

BAMBINO

Pasta bolognese 139:-

Pasta med smör 80:-

Pommes 80:-

Margherita 130:-

Tomatsås – mozzarella – basilika

Prosciutto crudo 140:-

Tomatsås – mozzarella – prosciutto crudo – ruccola – parmesan

PINSA Traditionell romersk pizza

Margherita 160:-

Tomatsås – mozzarella – basilika

 Pinot Noir

Prosciutto crudo 190:-

Tomatsås – mozzarella – prosciutto crudo – ruccola – parmesan

 Piemonte Rosso

Salsiccia bianca 190:-

Mozzarella – creme fraiche – salsiccia – chili

 Chianti

Scarmorza 185:-

Mozzarella – paprikasås – scamorza – marinerad paprika

 Pinot Grigio

DOLCI Efterätt

Tiramisu

105:-

Savoiardikex – amaretto – espresso – mascarponekräm

Hallonsemifreddo

110:-

Hemmagjord glass – karamellpopcorn – rostad vitchoklad

Cannoli

70:-

Kockens val av smak

Tryffel

35:-

Kockens val av smak