



# CAPRICCI

*Your window to Italy*


# M E N U

*Hornstulls Strand*



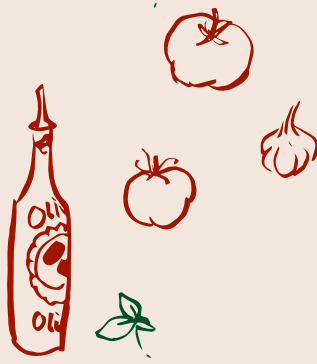
# BENVENUTI A TAVOLA

DET BÄSTA FRÅN UTVALDA DELAR AV ITALIEN




Vi vill ge er en genuin Italiensk matupplevelse även om vi befinner oss långt norr om Italien!

Vi arbetar uteslutande med de bästa råvarorna & hanterar dem varsamt.



I Italien har varje region en stark mattradition med egna specialiteter, både när det gäller mat & vin. I söder är man mest känd för sin spagetti. Bologna har sina tortelloni & i Milano kan du njuta av olika risottorätter. Napoli räknas som moderstaden för pizza.

Välj gärna ett gott vin från vår gedigna vinlista för en perfetto Italiensk matupplevelse.



*Harlekin (italienska Arlecchino) är en av centralgestalterna i klassiska commedia dell'arte. Hans dominodräkt som sluter tätt intill kroppen består av brokiga lappar i skarpa färger. Han bär ofta lustig filthatt & har färgade skor, svart mask & ett kort träsvärd i bället. Harlekin har ofta en komisk roll som sin herres tjänare och är kärlekstörstande efter den älskade Colombina. Han är initiativrik & ofta drivkraften i föreställningen, alltid i rörelse & anger rytmen med sina spratt (capricci).*



# APERITIVI

Fördrinkar

## COCKTAILS

### ITALIAN DRY MARTINI

*Malfy original, italicus, vermouth, orange bitter*

158:-

### SPICY PALOMA

*Spicy tequila, campari, pink grapefruit, lime & simple sirup.*

160:-

### MIRTILLO

*Gin, lemon, lingonberry & rosemary sugar drops*

165:-

### BELLA DONNA

*Bitter truth falernum, absolut passionfruit, lemon, passionfruit juice, peychaud's bitter*

165:-

### PINEAPPLE POP

*Bourbon, frangelico, malibu, pineapple cordial, lime & coconut foam*

170:-

### PERA CANELLA

*Cinnamon infused bourbon, vanilla vodka, spiced pear cordial & apple foam drops.*

165:-

### GIN YANG

*Gin, lemon, lychee, elderflower, ginger, simple sirup*

170:-

### BASIL SOUR

*Gin, lemon, sugar, coconut, basil & foamer (vegan)*

160:-

### MOCKTAIL

*Ask our Bartender for the daily special*

99:-

## SPRITZ

### APEROL SPRITZ

*Aperol, prosecco, soda, orange*

### LIMONCELLO SPRITZ

*Limoncello, prosecco, soda, basil, lemon*

### ITALICUS SPRITZ ITALICU

*Italicus, prosecco, soda, rosemary*

### NEGRONI SPRITZ

*Campari, red vermouth, prosecco, soda*

### POMERGRANATE SPRITZ

*Elderflower, pomergranate, prosecco, soda*

### CHERRY SPRITZ

*Gin, prosecco, pomme verte, cherry & hibiscus*

5cl 145:- / Karaff 520:-

## GIN TONIC'S

Perfect Serve 5cl

### AMALFY COAST

*Malfy Blood orange, italicus, rosemary, lime, fever tree tonic*

### MONTE BIANCO

*Malfy Limone, vermouth, lemon, basil, fever tree tonic*

### MALFY ROSA

*Malfy Rosa, raspberry, mint, lime, fever tree tonic*

182:-



## FATÖL 40cl

*Birra Poretti 89:-*

*Nya Carnegie IPA 100 W 98:-*

*Carlsberg Export 89:-*

## FLASKÖL 33cl

*Carlsberg Hof 78:-*

*Staropramen 85:-*

*Staropramen Dark 85:-*

*San Miguel (glutenfri) 85:-*

*Grimbergen Double Ambree 85:-*

## CIDER

*Somersby Pear 74:-*

*Somersby Sparkling Rosé 74:-*

## ALKOHOLFRITT

*Soda 48:-*

*Carlsberg 65:-*

*Brooklyn Special Effects öl 67:-*

*Somersby Pear 68:-*

*Somersby Sparkling Rosé 68:-*

*White/Red/Rosé 78:-/300:-*

*Prosecco 78:-/300:-*

## ITALIENSK LÄSK

*Lemonade, apelsin, blodapelsin och granatäpple 58:-*

# STUZZICHINI

## SMÅ SNACKS

*Gröna Oliver 55:-*

*Tryffelchips 48:-*

*Pestochips 48:-*

*Capriccis rostade mandlar 48:-*

*Taralli artigianali från Puglia 48:-*

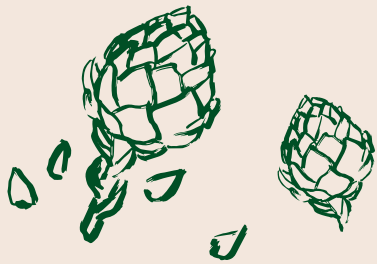
*Veckans Italienska Salami Selection 50gr 80:-*



# LA SCELTA DELLA CUCINA

*Menyförslag*

3 rätter 550:- / 4 rätter 650:-



## CARCIOFI CROCCANTI

Krispig kronärtskocka med parmesandressing,  
picklad silverlök, jordärtskockschips &  
parmesan.

*Crispy artichoke with parmesan dressing, pickled silver  
onion, Jerusalem artichoke chips & parmesan.*

## RAVIOLI AI FINFERLI

Våra egna ravioli fyllda med kantarell  
& ricotta med krämig svampveloute  
& smörstekta kantareller.

*Home made ravioli filled with chantarelles  
& ricotta with creamy mushroom velouté  
& butter fried chantarelles.*

## SALTIMBOCCA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA

Saltimbocca på grillad kalvfile med skysås  
på vitt vin serveras med grön sparris,  
prosciutto & salvia.

*Grilled veal fillet saltimbocca with white wine gravy  
served with green asparagus, prosciutto & sage.*

eller / or

## MERLUZZO AL FORNO

Smörbakad torsk med hummersås, smaksatt  
med timjan & cognac. Serveras med smörstekta  
haricots verts.

*Butter-baked cod with lobster sauce, flavored with  
thyme & cognac. Served with butter-fried green beans.*



## TIRAMISU

Capriccis tolkning av tiramisu.

*Capricci's interpretation tiramisu.*



Fråga oss om allergier

*Please let us know if you have allergies*



# CAPRICCI SIGNATURE

*Family Style*

## GRANDE

Dessa rätter serveras i större storlek på ett familjärt sätt, som ett komplement till middagen för att flera vid bordet ska kunna dela. Om man vill kan man ju såklart beställa en eller flera av rätterna till sig själv.

### BIS DI PASTA:

RAVIOLI AI FINFERLI CON VITELLO E  
CARMELLE AL TARTUFO NERO

Våra egna ravioli fyllda med kantarell & ricotta med krämig svampveloute, smörstekta kantareller & grillad kalvfilé.

Pastakarameller fyllda med tryffelcreme & svamp, serveras med tryffelvelouté. Toppas med färsk tryffel & citruszest.

*Home made ravioli filled with chantarelles & ricotta with creamy mushroom velouté, butter fried chantarelles & grilled veal fillet.*

*Bonbon shaped pasta filled with truffle crème & mushrooms served with truffle velouté. Topped with fresh truffle & lemon zest.*

435:-

CARPACCIO DI FILETTO  
DI VITELLO CON PINOLI TOSTATI  
E TARTUFO

Kalvfilé med hyvlad schalottenlök, parmesankräm, tryffelrostade pinjenötter, balsamico, frisésallad & parmesan. Toppad med färsk tryffel.

*Veal fillet with thinly sliced shallot, parmesan crème, truffle roasted pine nuts, balsamico, curled endive & parmesan. Topped with fresh black truffle.*

345:-



PIZZA GIGANTE  
BOSCO DI PARMA

Tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella, parmesan, prosciutto & rucola.

*Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella, parmesan, prosciutto & arugula.*

375:-



Fråga oss om allergier

*Please let us know if you have allergies*

# ANTIPASTI

Förrätter



## ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Tre sorters charkuterier, buffelmozzarella, oliver, ost & inlagd kronärtskocka.

*Three cuts of charcuterie, buffalo mozzarella, olives, cheese & pickled artichoke.*

1-2 pers 275:-, 3-4 pers 495:-

## CARPACCIO DI FILETTO DI VITELLO CON PINOLI TOSTATI E TARTUFO

Kalvfilé med hyvlad schalottenlök, parmesankräm, tryffelrostade pinjenötter, balsamico, frisésallad & parmesan.

*Veal fillet with thinly sliced shallot, parmesan crème, truffle & roasted pine nuts, balsamico, curled endive & parmesan.*

185:-

## BURRATA

Krämig burrata med variation på citrus, isad fänkål, honungsvinägrette & basilikaolja.

*Creamy burrata with a variation of citrus, iced fennel, honey vinegar & basil oil.*

155:-

## CARCIOFI CROCCANTI

Krispig kronärtskocka med parmesandressing, picklad silverlök, jordärtskockschips & parmesan.

*Crispy artichoke with parmesan dressing, pickled silver onion, Jerusalem artichoke chips & parmesan.*

125:-

## CROCCHETTE AROMATIZZATE AL PROSCIUTTO E PARMIGIANO, AGLIO E PEPERONCINO, SERVITE CON SALSA AL TARTUFO

Kroetter smaksatta med parmaskinka, vitlök & chili - serveras med tryffelkräm & parmesan.

*Croquettes flavored with prosciutto, garlic & chili - served with truffle crème & parmigiano reggiano.*

155:-

## BRUSCHETTA AI FINFERLI

Rostad briochebröd med parmesankräm, smörstekta kantareller, picklad silverlök & senapsfrön.

*Roasted brioche bread with parmesan cream, butter fried chantarelles, pickled onion & mustard seeds.*

165:-

## HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR

Serveras med pumpapuré på brynt smör, pumpachips & tryffel.

*Served with pumpkin puree with browned butter, pumpkin chips & truffles.*

165:-



Fråga oss om allergier

*Please let us know if you have allergies*

# PRIMI

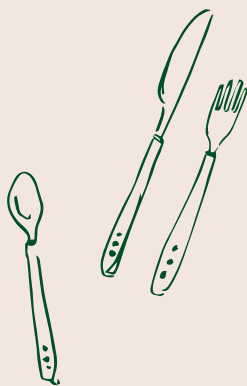
*Pasta & Risotto*

## RISOTTO AI TARTUFO

Krämig tryffelrisotto med vitt vin, schalottenlök, parmesan, svart hösttryffel & halstrad pilgrimsmussla.

*Creamy truffle risotto with white wine, shallot, parmesan, black truffle & grilled scallop.*

255:-



## CARAMELLE AL TARTUFO NERO

Pastakarameller fyllda med tryffelcreme & svamp, serveras med tryffelvelouté, toppas med färsk tryffel & citruszest.

*Bonbon shaped pasta filled with truffle crème & mushrooms served with truffle velouté, topped with fresh truffle & lemon zest.*

245:-

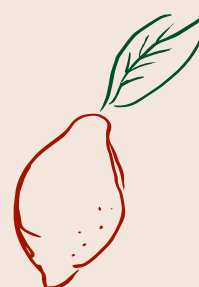


## SALSICCIA RAGU

Pastaplattor med långkokt fläskkarré, salsiccia, tomat, chili, vitlök, basilika & parmesanskum.

*Pasta sheets with long cooked pork shoulder, salsiccia, tomato, chili, garlic, basil & parmesan foam.*

245:-



## LINGUINE ALLO SCOGLIO

Linguine med vitlöksdoftande skaldjur, vitt vin, chili & persilja.

*Linguine with garlic-scented shellfish, white wine, chili & parsley.*

265:-



## RAVIOLI AI FINFERLI CON VITELLO

Våra egna ravioli fyllda med kantarell & ricotta med krämig svampvelouté, smörstekta kantareller & grillad kalvfilé.

*Home made ravioli filled with chantarelles & ricotta with creamy mushroom velouté, butter fried chantarelles & grilled veal fillet.*

265:-



Fråga oss om allergier

*Please let us know if you have allergies*

# SECONDI

*Huvudrätter*

## BISTECCA ALLA FIORENTINA CON POMODORI ED AGLIO AL FORNO, ACCOMPAGNATO CON PESTO DI ERBE AROMATICHE

Hängmörad T-bone 1000g - serveras med sherrysky,  
bakade tomater, bakad vitlök & örtpesto.  
Rekommenderas för 2 personer.

*T-bone steak 1000g - served with sherry gravy,  
baked tomatoes, baked garlic & herb pesto.  
Recommended for 2 persons.*

1295:-

## FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grillad oxfilé med vitlöksbakad morot,  
karamelliserade steklökar,  
tryffelsky & vispat pestosmör.

*Grilled beef fillet served with garlic baked carrots,  
caramelized onions, truffle sauce  
& whipped pesto butter.*

425:-

## MERLUZZO AL FORNO

Smörbakad torsk med hummersås,  
smaksatt med timjan & cognac. Serveras  
med smörstekta haricots verts.

*Butter-baked cod with lobster sauce, flavored with  
thyme & cognac. Served with butter-fried green beans.*

345:-



## SALTIMBOCCA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA

Saltimbocca på grillad kalvfile med skysås på vitt vin  
serveras med grön sparris, prosciutto & salvia.

*Grilled veal fillet saltimbocca with white wine gravy served  
with green asparagus, prosciutto & sage.*

345:-

# CONTORNI

*Tillbehör*

*Ett tillbehör ingår.  
Flera 68:-/st*

*An accessory is included.  
Additional 68:-/pc*

### INSALATA CAPRESE DI BUFALA CON ERBE AROMATICHE E PESCA ALLA GRIGLIA

Örtsallad med buffelmozzarella,  
grillad melon & balsamico.

(Går även att få som huvudrätt 165:-)

*Herb salad with buffalo mozzarella,  
grilled melon & balsamic vinegar.*

*(Also available as main course 165:-)*

### PATATE CROCCANTI ALL'AGLIO

Rostad vitlöksdoftande potatis.

*Roasted garlic-scented potatoes.*

### CROCCHETTE DI PATATE

Potatiskroketter smaksatt med parmesan.

*Potato croquettes flavored with parmesan.*

### LINGUINI AL PARMIGIANO

Linguini med parmigiano reggiano.

*Linguini with parmigiano reggiano.*

### PATATE FRITTE CON TARTUFO E PARMIGIANO

Pommes frites toppade med parmigiano reggiano & färsk tryffel.

*French fries topped with parmigiano reggiano & fresh truffle.*

### INSALATA DI POMODORO

Variation på tomater med silverlök, balsamicocaviar & basilika.

*Variation of tomatoes with silver onion, balsamico caviar & basil.*



# PIZZE

*con fior di latte*

## VÅR TOMATSÅS

San Marzano DOP är en ursprungsskyddad tomat som odlas i det bördiga territoriet utanför Neapel (Kampanien); Agro Nocerino-Sarnese i provinsen Salerno. Tomaterna konserveras alltid hela, med skalet på, i en delikat tomatjuice från SanMarzanotomater.

## OUR TOMATO SAUCE

*San Marzano DOP is a native tomato grown in the fertile territory outside Naples (Campania); Agro Nocerino-Sarnese in the province of Salerno. The tomatoes are always preserved whole, with the skin on, in a delicious tomato juice from SanMarzano tomatoes.*



## MAMMARGHERITA 195:-

Tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella, semitorkade tomater, cocktailtomat & basilika.

*Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella, semi dried tomatoes, cocktail tomatoes & basil.*

## FRUTTI DI MARE 225:-

Tomatsås, fior di latte, blåmusslor, rödräkor, bläckfisk, kruspersilja, vitlök & chili.

*Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella, blue mussel, shrimp, squid, parsley, garlic & chili.*

## BOSCO DI PARMA 210:-

Tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella, parmesan, prosciutto & ruccola.

*Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella, parmesan, prosciutto & arugula.*

## FICO 210:-

Getostcreme, parmesan, fikon, honungsrostade betor, hasselnötter & ruccola.

*Goat cheese crème, parmesan, figs, honey roasted beetroots, hazelnuts & arugula.*

## FORESTA 215:-

Parmesancreme, smörstekt svamp & friterad svartkål.

*Parmesan cream, butter fried mushroom & deep fried kale.*

## NDUJA 210:-

Tomatsås, fior di latte, chilisalami, buffelmozzarella, färsk chili & vitlök.

*Tomato sauce, fior di latte, nduja, chili salami, buffalo mozzarella, chili & garlic.*

## TARTUFO 225:-

Parmesancreme, buffelmozzarella, färsk tryffel & tryffelrostade pinjenötter.

*Parmesan crème, buffalo mozzarella, fresh black truffle & truffle roasted pine nuts.*

## FILETTO DELLA CASA 225:-

Tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella, pesto & kalvfilé med vitlök, örter & färsk chili.

*Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella, pesto & marinated veal fillet in garlic, herbs & fresh chili.*

## VEGANA 205:-

Vår veganska pizza! Tomatsås, vegansk ost, grillad spetspaprika, grillad zucchini, purjolök & basilika.

*Our vegan pizza! Tomato sauce, vegan cheese, grilled peppers, grilled zucchini, leek & basil*

## BURRATA E ZUCCHINE 215:-

Parmesancreme, grillad zucchini smaksatt med vitlök & citrus, serveras med krämig burrata.

*Parmesan crème, grilled zucchini flavoured with garlic & lemon, served with creamy burrata.*

# DOLCI E CAFFÈ

*Desseter & kaffe*

## TIRAMISÙ 125:-

Vår tolkning av tiramisu.

*Our interpretation of tiramisu.*

Rekommenderat dessertvin:

*Picolit 2018, La Buse dal Lof,  
Friuli Colli Orientali 6 cl 129:-*



## PANNACOTTA

ALLA VANILLA E MORA 125:-

Vaniljpannacotta med rårörda björnbär  
& karamellkrisp.

*Vanilla panna cotta with fresh black berries  
& caramel crisp.*

Rekommenderat dessertvin:

*Picolit 2018, La Buse dal Lof,  
Friuli Colli Orientali 6 cl 129:-*



## TORTINO AL CIOCCOLATO

FONDENTE CON LAMPONE

135:-

Chokladfondant med färska bär,  
halloncouli & vaniljglass.

*Chocolate fondant with fresh berries,  
raspberry couli & vanilla ice cream.*

Rekommenderat dessertvin:

*Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-*

## GELATO O SORBETTO

DELLA SERATA CON BRICIOLE

E FRUTTI DI BOSCO 55:-/kula

Glass eller sorbet - välj bland dagens smaker  
- serveras med kaksmulor och färska bär.

*Ice cream or sorbet - choose from flavors of the day  
- served with cookie crumbs.*

Rekommenderat dessertvin:

*Picolit 2018, La Buse dal Lof,  
Friuli Colli Orientali 6 cl 129:-*



## BOMBA MERINGA 195:-

Marängbomb med lemoncurd,  
hallonsorbet & italiensk maräng  
- serveras för 2 pers.

*Bombe meringue - lemoncurd with  
raspberry sorbet & Italian meringue  
- served for 2 pers.*



Rekommenderat dessertvin:

*Picolit 2018, La Buse dal Lof,  
Friuli Colli Orientali 6 cl 129:-*

## SORBETTO DI LIMONE CON PROSECCO 95:-

En kula citronsorbet serveras i Prosecco.

*A scoop of lemon sorbet served with Prosecco.*

## ITALIENSK CHOKLADPRALIN

45:-

## EFTER MATEN

Kaffe, Espresso, Macchiato 39:-

Cappuccino, Caffè latte 48:-

Dubbel Espresso / Macchiato 49:-

Grappa, cognac, whiskey, kaffedrinkar &  
likörer? Fråga efter vår drinkmeny!

*Grappa, cognac, whiskey, coffeedrinks & liqueres?  
Ask for our drink menu!*



# WINE SELECTION

## VINER PÅ GLAS

### MOUSSERANDE

Prosecco DOC Brut, Viticoltori La Delizia, Friuli 120 / 695

### VINI BIANCHI

#### *Light & fresh*

Pinot Grigio "terre di Prepot", La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali 135 / 675

#### *Medium & Fruity*

Langhe Bianco Arneis, Gemma, Piemonte 140 / 700

Vermentino, Grifoni, Puglia 140 / 700

#### *Rich & tasty*

Sauvignon Blanc, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali 159 / 795

### VINI ROSE

Pinot Grigio Blush, Viticoltori La Delizia, Friuli 135 / 675

Langhe Rosé (100% Nebbiolo), Podere Ruggeri Corsini, Piemonte 825

### VINI ROSSI

#### *Light Bodied*

Grignolino La Capletta, Azienda Agricola Casalone, Piemonte 135 / 675

Langhe Nebbiolo 2021, Cascina Rabaglio, Piemonte 145 / 725

#### *Medium Bodied*

Dolcetto d'Alba, Cascina Rabaglio, Piemonte 145 / 725

Barbera (100%), Castello di Cigognola, Lombardia 150 / 750

#### *Full Bodied*

Austero Corvina Veronese, Pietro Zardini, Veneto 185 / 925

Barolo (Nebbiolo), Giorno Nuovo, Piemonte 199 / 995

## CHAMPANGE

Moët Chandon Impérial 0,75	1250
Moët Chandon Rosé Impérial 0,75	1300
Moët Chandon Ice Impérial 0,75	1495

## MOUSSERANDE, CHAMPENOISE METHOD

Rosignol Rosato, Pietro Zardini, Veneto	815
Blanc des Blancs, Brut Nature 2018, Alessandra Divella, Lombardia	1500

## MAGNUM

### *Vini Rossi*

Rus 2019 (Barbera, Pinot Nero, Merlot), Azienda Agricola Casalone, Piemonte	1800
Nebbiolo d'Alba Superiore 2018, Cascina Rabaglio, Piemonte	1900
Rosignol 2019 Appasimento della Valpolicella, Pietro Zardini, Veneto	1950
Schioppettino di Prepotto 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	2100
Valpolicella Classico Ripasso Superiore 2020, Pietro Zardini, Veneto	2200
Merlot 2020, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	3100
Amarone della Valpolicella 2019, Pietro Zardini, Veneto	3500
Barbaresco Gaia Principe Riserva 2016, Cascina Rabaglio, Piemonte	6000



## VINI BIANCHI

### *Lätt, fräsch och krispig*

Soave Classico 2021 (Garganega), Silvano Piacentini, Veneto	620
Vermentino 2021, Il Fortino, Toscana	620
Pigio 2021 (Naturvin) Pinot Grigio delle Venezie DOC Pigio, Fasoli Gino, Veneto	630
Falanghina 2021, Cantine Terranera, Campagna	670
Ribolla Gialla 2020, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	690
Terravignata Verdicchio di Matelica DOC (Eko) 2022, Borgo Paglianello, Marche	700
Riesling 2019, Pratello, Veneto	780
Pinot Bianco "Versalto" 2022 (Eko), Alois Lageder, Magré, Alto Adige	845
Chardonnay "Gaun" 2022 (Eko), Alois Lageder, Magré, Alto Adige	1050
"Lolly" Langhe Chardonnay 2021, Podere Ruggeri Corsini, Piemonte	1150

### *Medelfyllig, fruktig och aromatisk*

Friulano "terre di Prepot" 2021, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	610
Trebbiano 2020 (Eko), Jasci & Marchesani, Abruzzo	610
Aulente Bianco 2020, San Patrignano, Emilia – Romangna	620
Rundinera Marsanne 2019, Fondo di Giuseppe, Ravenna	695
Chardonnay 2020, Stocco, Friuli	710
Rosignol Bianco 2021 (Tai, Garganega, Chardonnay), Pietro Zardini, Veneto	760
Lacrima Bianco 2019 (80% Caprettone 20% Catalanesca), Cantine Olivella, Campagna	795
Vigna Martina Riesling 2023 (Naturvin) DOC, Oltrepo Pavese, Isimbarda, Lombardia	815
Scaia (Garganega, Chardonnay) 2022, Tenuta Sant'Antonio, Veneto	820
Grillo 2018 (Eko), Allesandro di Camporeale, Sicilia	860
Lugana 2020 (Trebbiano di Lugana), Pietro Zardini, Veneto	950
Langhe Riesling 2019, Cascina Rabaglio, Piemonte	960
Etna Bianco 2018 (80% Carricante 20% Catarratto), Allesandro di Camporeale, Sicilia	985

### *Fyllig och smakrik (ekfatslagrad eller lång skalkontakt)*

Auge Soave Superiore Riserva (Garganega) 2017, Villa Canestrari, Veneto	920
Langhe Sauvignon Blanc 2022, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Piemonte	1150
Verdicchio Riserva 2018, Castelli di Jesi, Villa Bucci	1600
Timorasso 2017, Montecitorio Gran Cru, Vignetti Massa, Piemonte	1750
Ribolla Gialla 2014, Gravner, Friuli	1900

## VINI ROSSI

### *Lätt, bärig och mjuk*

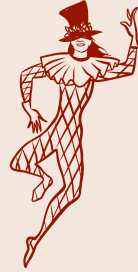
Nero d'Avola 2021, Le Pirre, Sicilia	605
Chianti Classico 2021, Il Fortino, Toscana	605
Valpolicella Classico 2021, Pietro Zardini, Veneto	730
Ypsilon 2020 (Eko), Tenuta di Castellaro, Sicilia	895
Langhe Nebbiolo Nebiulin 2022 (Naturvin), Le More Bianche, Alessandro Bovio	915
Pinot Nero "Fandamat" 2021 – Azienda Agricola Casalone, Piemonte	950
Pino Nero Riserva, Puntay, Erste + Neue, Alto Adige	1050
Argamakov Pinot Nero 2017, Podere Ruggeri Corsini, Piemonte	1100
In Violas Merlot 2019, Azienda Agricola Poliziano, Toscana	1150
Villa Bucci Rosso 2018 (70% Montepulciano 30% Sangiovese), Marche	1300

### *Medelfyllig, fruktig och välstrukturerad*

Primitivo (Bio) "Grifoni" 2021, Tenuta Sannella, Puglia	595
Barbera d'Alba 2021, Gemma, Piemonte	680
Montepulciano (Eko) 2022, Jasci & Marchesani, Abruzzo	750
Barbera d'Alba 2022, Cascina Rabaglio, Piemonte	770
Sprungolo (100% Sangiovese) 2019, Valle delle Lepri, Emilia-Romagna	770
Chianti DOCG Governo all'uso Toscano, Colli Adimari, Toscana	795
Chianti Riserva 2018, Colli Adimari, Toscana	850
Refosco dal Peduncolo Rosso 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	850
1978 Cabernet Franc 2018, Comunita San Patrignano, Bolgheri	865
Lagrein 2021, Alois Lageder, Magré, Alto Adige	890
Barbaresco 2018 (Nebbiolo), Gemma, Piemonte	905
Vesuvio DOP Piediroso 2017, Cantine Olivella, Campagna	910
Etna Rosso 2018 (Nerello Mescalense), Alessandro di Camporeale, Sicilia	925
Nebbiolo d'Alba DOC 2020, Antica Cascina, Piemonte	950
Nebbiolo d'Alba Superiore 2018, Cascina Rabaglio, Piemonte	990
Valpolicella Classico Ripasso Superiore 2021, Pietro Zardini, Veneto	1100
Schioppettino di Prepotto 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	1100
Chianti Classico 2020, Querciabella, Greve in Chianti, Toscana	1200
Schioppettino (Ribolla Nera) 2021, Ronchi di Cialla, Friuli Colli Orientali	1200
Pinot Nero 2017, Fulvio Bressan, Friuli	1600
Barbaresco Merruzzano 2019, Cascina Rabaglio, Piemonte	2100
Barbaresco Bordini 2021, La Soinetta, Piemonte	2250
Martinenga Barbaresco 2020, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Piemonte	2900
Barbaresco Gaia Principe Riserva 2016, Cascina Rabaglio, Piemonte	3600

*Fyllig smakrik och komplex*

Rossolaccio Marche Rosso 2022, Vignamato, Marche	690
Contado Riserva (100% Aglianico) 2015, Di Majo Marrante, Molise	800
Antura Nero d'Avola Riserva DOP (Naturvin) 2019, Maggio Vini, Sicilia	850
Kaid Syrah (Eko) 2020, Alessandro di Camporeale, Sicilia	860
Tintinilia 2020, Di Majo Marrante, Molise	880
Rus 2018 (Barbera, Pinot Nero, Merlot), Azienda Agricola Casalone, Piemonte	980
Barbera d'Alba Superiore 2018, Cascina Rabaglio, Piemonte	980
Barbera Superiore 2022 (Naturvin), Lemore Bianche, Alessandro Bovio, Piemonte	1050
Rasente 2019 (50% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet), Colli Adimari, Toscana	1050
Rosignol 2019 Appasimento della Valpolicelle, Pietro Zardini, Veneto	1100
Dedicata a Benedetta 2018 (Sangiovese, Supertuscan), Fietri, Toscana	1100
Taurasi 2016 (Aglianico), Cantine Terranera, Campania	1100
Barbera d'Alba Superiore "Armujan" 2018, Podere Ruggeri Corsini, Piemonte	1150
Gelso d'Oro (Nero di Troia) 2019, Podere 29, Apulien	1180
Brunello di Montalcino (Sangiovese) 2017, Querecchio, Toscana	1250
Panzanello 2015 (Sangiovese, Merlot), Il Manunzio, Toscana	1360
Brunello di Montalcino 2014 (Sangiovese), San Lorenzo, Toscana	1700
70/30 Corvina Cabernet 2017 (70% Corvina, 30% Cabernet), Pietro Zardini, Veneto	1700
Barolo 2019, Alberto Ballarin, Piemonte	1800
Amarone della Valpolicella 2018, Pietro Zardini, Veneto	1850
Barolo Riserva 2013, Ellena Giuseppe, Piemonte	2100
Cerreta Gran Vigneto 2004 (50% Nebbiolo, 30% Barbera, 15% Croatina, 5% Freisa), Vignetti Massa, Piemont	2150
Barolo Bussia 2017, Podere Ruggeri Corsini, Piemonte	2200
Brunello di Montalcino 2018, Casanova di Neri, Toscana	2900
Pignolo 2004, Fulvio Bressan, Friuli	3200
DECEM Amarone della Valpolicella Riserva 2012 (70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara), Pietro Zardini, Veneto	3400
Amarone della Valpolicella Riserva 1888 Special edition (2013), Villa Canestrari, Veneto	5400



CAPRICCI

*Your window to Italy*

GRAZIE  
MILLE

*Hornstulls Strand*