



CAPRICCI

*Your window to Italy*


MENU

*Hornstulls Strand*

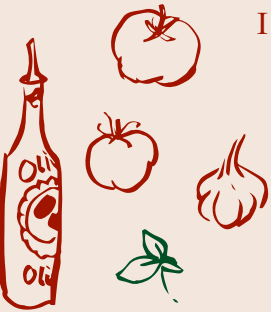


# BENVENUTI A TAVOLA

## 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 och hanterar dem varsamt.



I Italien har varje region en stark mattradition med egna specialiteter, både när det gäller mat och vin. I söder är man mest känd för sin spaghetti, Bologna har sina tortelloni och 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.

*cin cin!*



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

# APERITIVI

## FÖRDRINKAR

### COCKTAILS

#### BASIL SOUR

Gin, färskpressad citronjuice, sockerlag, basilika, kokosskum

170:-

#### YES CHEF MARTINI

Vaniljvodka, passionfrukt, färskpressad citronjuice, vaniljstäng, sockerlag, Prosecco

180:-

#### ITALICUS MARGARITA

Tequila, Italicus, limejuice, agave sirap

175:-

#### PINEAPPLE POP

Bourbon, Frangelico, Malibu, kryddig ananascordial, kokosskum

185:-

#### SAGE & SILK

Malfy Gin infuserad med olivolja och salvia, Berto Vermouth, oliver

185:-

#### THE HEMMINGWAY DAQUIRY

Ljus rom, maraschinlikör, färskpressad limejuice, färsk grapefruktjuice

175:-

#### AMETHYST

Vodka, violettlikör, citrongrässirap, druvcordial och färskpressad limejuice

180:-

#### WATERMELON SUGAR

Pisco, Vattenmelonlikör, färskpressad citronjuice, sockerlag

170:-

### SPRITZ

5CL • 150:- | KARAFF • 550:-

#### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, sodavatten, apelsin

#### LAVANDER LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, vår lavandelsirap, Prosecco, lime, sodavatten

#### NEGRONI SPRITZ

Campari, Martini Rosso, Prosecco, apelsin, sodavatten

#### MELA VERDE HUGO

fläderlikör, grönäpplelikör, mynta, lime, Prosecco, sodavatten

### GIN TONIC'S

PERFECT SERVE 5CL • 190:-

#### MALFY ORA D'ORO

Malfy Limone, rabarberlikör, citron, rabarber, Fever Tree original tonic.

#### AMALFY COAST

Malfy Blood Orange, Italicus, rosmarin, lime, Fever Tree Mediterranean tonic

#### MALFY ROSA

Malfy Rosa, hallon, mynta, Fever Tree fläder tonic



#### FATÖL 40CL

Birra poretta 89:-  
Carlsberg export 89:-  
Månadens birra 94:-

#### FLASKÖL 33CL

Carlsberg hof 78:-  
Staropramen 85:-  
Staropramen dark 85:-  
Kronenbourg blanc 1664 85:-

#### ITALIENSK HANTVERKSÖL

Theresianer 1766 Pilsner 87:-  
Theresianer 1766 IPA 91:-  
Theresianer 1766 gluten free 89:-

#### CIDER

Somersby pear 85:-  
Somersby Sparkling rosé 85:-

#### ALKOHOLFRITT

Soda 48:-  
Carlsberg 65:-  
Brooklyn special effects öl 67:-  
Somersby pear 68:-  
Somersby sparkling rosé 68:-  
White/red/rosé 78/400:-  
Prosecco 78/400:-

#### ITALIENSK LÄSK 65:-

Lemonade, apelsin eller/or blodapelsin

## STUZZICHINI

### SMÅ SNACKS



Gröna Oliver 55:-  
Parmesanchips 48:-  
Tryffelchips 48:-  
Capriccis rostade mandlar 55:-  
Veckans italienska salami selection 50gr 80:-



# LA SCELTA DELLA CUCINA

MENYFÖRSLAG | MENU SUGGESTION

3 rätter/courses 590:- · 4 rätter/courses 690:-

## BRUSCHETTA AL POMODORO

Grillat levainbröd serveras med italienska picadillytomater, balsamicocaviar, basilika & mascarponecrème smaksatt med citrus och vitlök.

*Grilled levain bread with Italian Piccadilly tomatoes, balsamic caviar, basil & mascarpone cream infused with citrus and garlic.*



## 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 freshtruffle & lemon zest.*



## SALTIMBOCCA

Capricci's saltimbocca på smörstekt kalv lindad i prosciutto och salvia, serveras med skysås smaksatt med vitt vin, salvia & vitlök.

*Capricci's saltimbocca in butter-fried veal wrapped in prosciutto and sage, served with a sky sauce flavored with white wine, sage & garlic.*

*Ett tillbehör ingår. One side is included.*

*eller/or*

## FILETTO DI SALMERINO

Smörbakad rödingfilé, serveras med blåmusselveloute, vit sparris, dill & forellrom.

*Butter baked Arctic char fillet served with blue mussel velouté, white asparagus, dill & trout roe.*

*Ett tillbehör ingår. One side is included.*



## PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta serveras med rårörda jordgubbar smaksatta med lime & basilika.

*Vanilla pannacotta served with freshly macerated strawberries flavoured with lime & basil.*

# ANTIPASTI

## FÖRRÄTTER

### ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Tre sorters charkuterier, buffelmozzarella, oliver, parmesan & inlagd kronärtsskocka.

*Three cuts of charcuterie, buffalo mozzarella, olives, parmesan and pickled artichoke.*

1-2 PERS 285:- | 3-4 PERS 515:-

### CARPACCIO DI FILETTO

Kalvfilé med hyvlad schalottenlök, parmesancreme, tryffelrostade pinjenötter, balsamicokaviar, frisésallad & parmesan.

*Veal fillet with thinly sliced shallot, parmesan creme, truffle roasted pine nuts, balsamico caviar, curled endive and parmesan.*

195:-

### CARPACCIO DI TONNO

Tunn gulfenad tonfisk med chilipicklad rödlök, citrusvinegrette, ekfatslagrad olivolja & strimlad vårlök.

*Thin yellowfin tuna with chili pickled red onion, citrus vinaigrette, oak aged olive oil & shredded spring onion.*

185:-

### BRUSCHETTA AL POMODORO

Grillat levainbröd serveras med italienska picadillytomater, balsamicokaviar, basilika & mascarponecreme smaksatt med citrus och vitlök.  
*Grilled levain bread with Italian Piccadilly tomatoes, balsamic caviar, basil & mascarpone cream infused with citrus and garlic.*

155:-

### CROCCHETTE DI PROSCIUTTO

Krispiga kroketter på prosciutto serveras med chilicreme, picklad rödlök, parmesan & krasse.

*Crispy prosciutto croquettes served with chili cream, pickled red onion, parmesan, and cress.*

160:-

### ASPARAGI BIANCHI AL BURRO

Smörbakad vit sparris serveras med parmesanemulsion, crostini, mangold & löjrom.

*Butter baked white asparagus served with parmesan emulsion, crostini, Swiss chard & vendace roe.*

185:-



# PRIMI

## PASTA & RISOTTO

### RISOTTO AGLI ASPARAGI

Krämig sparrisrisotto toppad med smörslungad sparris, hylvad rädisa & parmesan.

*Creamy asparagus risotto topped with butter tossed asparagus, shaved radish & parmesan.*

265:-

### SALSICCIA RAGU

Ragù på fläskkarré, salsiccia, rött vin, chili och vitlök serveras med variation på tomat & örter.

*Pork shoulder ragù and salsiccia with red wine, chili and garlic, served with a tomato medley & fresh herbs.*

255:-

### LINGUINE ALLE VONGOLE

Krämig linguine med vitt vin, vitlök, persilja, chili, vongole & färska örter.

*Creamy linguine with white wine, garlic, parsley, chili and vongole & fresh herbs.*

265:-

### CARAMELLE AL TARTUFO NERO

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

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

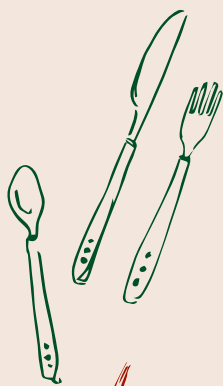
265:-

### RAVIOLI DI RICOTTA ALL'ARAGOSTA

Vår ravioli fylld med ricotta smaksatt med citrus, serveras i vodka hummersås & kokt hummer.

*Our ravioli filled with ricotta flavored with citrus, served with vodka lobster sauce and lobster.*

285:-



# SECONDI

## HUVUDRÄTTER

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

*One side is included.  
Additional 68:-/pc*

### SALTIMBOCCA

Capricci's saltimbocca på smörstekt kalv lindad i prosciutto och salvia, serveras med skysås smaksatt med vitt vin, salvia & vitlök.

*Capricci's saltimbocca in butter-fried veal wrapped in prosciutto and sage, served with a jus flavored with white wine, sage & garlic.*

355:-

### FILETTO DI SALMERINO

Smörbakad rödingfilé, serveras med blåmusselveloute, vit sparris, dill & forellrom.

*Butter baked Arctic char fillet served with blue mussel velouté, white asparagus, dill & trout roe.*

355:-

# CONTORNI

## TILLBEHÖR

### INSALATA DI PRIMIZIE

Primörsallad med buffelmozzarella, gremolata & basilikacrunch (Går även att få som huvudrätt 165:-)

*Seasonal vegetables salad with buffalo mozzarella, gremolata & basil crunch (Also available as main course 165:-)*

### PATATE CROCCANTI

Friterad potatis från Bjäre med parmesancreme & gräslök.

*Fried potatoes from Bjäre with parmesan cream & chives.*

### CROCCHETTE DI PATATE

Potatiskroketter smaksatta med parmigiano reggiano.

*Potato croquettes flavored with parmigiano reggiano.*

### FAGIOLINI CROCCANTI

Prosciuttochips med brytböner & gremolata.

*Prosciutto crisps served with green beans & gremolata.*

### PATATE FRITTE

Pommes frites toppade med parmigiano reggiano.

*French fries topped with parmigiano reggiano.*

### LINGUINI AL PARMIGIANO

Linguini med parmigiano reggiano.

*Linguini with parmigiano reggiano.*

# SELEZIONE DALLA GRIGLIA

Alla våra styckdetaljer är noga utvalda och serveras med rödvinssås, ramslökssmör och säsongens primörer. Välj ett tillbehör från våra contorni.

*All our cuts are carefully selected and served with red wine sauce, wild garlic butter, and seasonal vegetables. Choose a side from our contorni.*

## FRÅN GRILLEN

### OXFILÉ 180 G

Ursprung Argentina  
*Grain fed*

435:-



### ENTRECOTE 250 G

Ursprung Uruguay  
*Grain fed*

395:-



### CLUBSTEAK 500 G

Ursprung Sverige • Hängmörad 21 dagar  
*Grass fed*

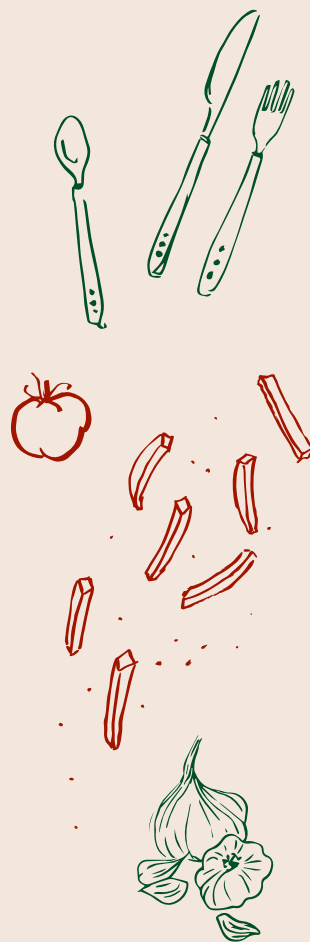
695:-



### T-BONE 1000 G REKOMMENDERAS FÖR 2 PERSONER

Ursprung Sverige • Hängmörad 21 dagar  
*Grass fed*

1295:-



# PIZZE

*Con fior di latte  
Fermented for 48 hours*

## 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 San Marzano-tomater.

### 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 San Marzano tomatoes.*



## MAMMARGHERITA

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

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

205:-

## FRUTTI DI MARE

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

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

245:-

## BOSCO DI PARMA

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

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

220:-

## FICO

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

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

220:-

## SALSICCIA BIANCA

Parmesancrème, picklad rödlök, grillad fänkål & salsiccia.

*Parmesan crème, pickled red onion, grilled fennel & salsiccia.*

225:-

## NDUJA

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

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

220:-

## TARTUFO

Tryffelcrème, buffelmozzarella, färsk tryffel & tryffelrostade pinjenötter.

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

235:-

## FILETTO DELLA CASA

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.*

235:-

## VEGANA

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

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

215:-

## BURRATA E ZUCCHINE

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

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

225:-

# DOLCI E CAFFE

DESSERT & KAFFE

## PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta serveras med rårörda jordgubbar smaksatta med lime & basilika.  
*Vanilla pannacotta served with freshly macerated strawberries flavoured with lime & basil.*

130:-

### REKOMMENDERAT DESSERTVIN:

*Verduzzo 2020 • La Buse dal Lof • Friuli Colli Orientali*

6 CL 135:-

## FONDENTE AL CIOCCOLATO

Krämig chokladfondant, serveras med vaniljglass, jordgubbar, halloncouli & chokladcrumble.

*Creamy chocolate fondant, served with vanilla ice cream, strawberries, raspberry couli & chocolate crumble.*

145:-

### REKOMMENDERAT DESSERTVIN:

*Recioto della Valpolicella 2019 • Villa Canestrari*

6CL 135:-

## GELATO O SORBETTO DELLA SERATA CON BRICIOLE E FRUTTI DI BOSCO

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.*

60:-/KULA

### REKOMMENDERAT DESSERTVIN:

*Verduzzo 2020 • La Buse dal Lof • Friuli Colli Orientali*

6 CL 135:-

## SORBETTO DI LIMONE CON PROSECCO

En kula citronsorbet serveras i Prosecco.

*A scoop of lemon sorbet served with Prosecco.*

105:-

## BOMBA MERINGA

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

*Bomba meringue - lemoncurd with raspberry sorbet & italian meringue – served for 2 persons.*

205:-



### REKOMMENDERAT DESSERTVIN:

*Verduzzo 2020 • La Buse dal Lof • Friuli Colli Orientali*

6 CL 135:-



## TARTUFO AL CIOCCOLATO

Chokladtryffel smaksatt med havssalt & apelsin.

*Chocolate truffle flavoured with sea salt & orange.*

55:-



## TIRAMISÙ

Capriccis tolkning av tiramisù.

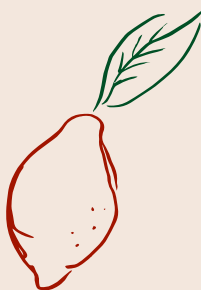
*Capricci's interpretation of tiramisù.*

130:-

### REKOMMENDERAT DESSERTVIN:

*Verduzzo 2020 • La Buse dal Lof • Friuli Colli Orientali*

6 CL 135:-



## CAFFE E AMARO

*Kaffe 39:-*

*Espresso • Macchiato 42:-*

*Cappuccino • Caffè latte 48:-*

*Dubbel Espresso • Dubbel Macchiato 49:-*

*Te 45:-*

Grappa, cognac, whiskey, kaffedrinkar & likörer?

Fråga efter vår drinkmeny!

*Grappa, cognac, whiskey, coffeedrinks & liqueres?*

*Ask for our drink menu!*

# WINE SELECTION

## VINER PÅ GLAS

*Wines on glass*

### MOUSSERANDE

Prosecco DOC Brut Millesimato 2025 (100% Glera), Stocco, Friuli 130/760

### VINI BIANCHI

#### LÄTT, FRÄSCH OCH KRISPIG

Falaghina del Sannio 2024, Ducato Sannita, Campania. 150/740

#### MEDELFYLLIG, FRUKTIG OCH AROMATISK

Vermentino "Drim" 2024, Colle Adimari, Toscana 145/715

Pinot Grigio "Terre di Prepot" 2024, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali 145/715

#### FYLLIG OCH SMAKRIK

Soave Superiore Riserva (100% Garganega) 2024, Villa Canestrari, Veneto 195/975

### VINI ROSÉ

Pinot Grigio Blush 2025, Viticoltori La Delizia, Friuli 135/670

Pinot Grigio Ramato, La Buse dal Lof, Friuli 895

Langhe Rosé (100% Nebbiolo) 2024, Podere Ruggeri Corsini, Piemonte 895

### VINI ROSSI

#### LÄTT, BÄRIG OCH MJUK

Grignolino "La Capletta" 2022, Azienda Agricola Casalone, Piemonte 150/725

Langhe Nebbiolo 2024, Cascina Rabaglio, Piemonte 175/855

#### MEDELFYLLIG, FRUKTIG OCH VÄLSTRUKTURERAD

Dolcetto d'Alba 2024, Cascina Rabaglio, Piemonte 165/800

Schioppettino di Prepotto 2022, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali 199/995

#### FYLLIG SMAKRIK OCH KOMPLEX

Barbera 2019, Castello di Cigognola, Lombardia 155/750

Barolo Monforte d'Alba 2021 (100% Nebbiolo), Podere Ruggeri Corsini, Piemonte 215/1050



# SPARKLING

## MOUSSERANDE PÅ FLASKA

*Sparkling on bottle*

### CHAMPAGNE

Moët Chandon Impérial	1350
Moët Chandon Rosé Impérial	1400
Moët Chandon Ice Impérial	1600

### MOUSSERANDE

Monvasia Spumante Metodo Classico (100% Malvasia Greca), Azienda Agricola Casalone, Piemonte	1050
Franciacorta Brut 2021 (100% Chardonnay), Lo Sparviere, Lombardia	1400
Monvasia Spumante Metodo Classico Edizione Limitata 100 mesi (Malvasia Greca), Azienda Agricola Casalone, Piemonte	1800
Spumante Brut Nature Metodo Classico Sboccatura Tardiva 2017 (Cataratto Lucido), Alessandro di Camporeale, Sicilia	2200

### MAGNUM VINI ROSSI

Rus 2019 (Barbera, Pinot Nero, Merlot), Azienda Agricola Casalone, Piemonte	2000
Nebbiolo d'Alba Superiore 2018, Cascina Rabaglio, Piemonte	2100
Rosignol 2019 Appasimento della Valpolicelle, Pietro Zardini, Venet	2150
Schioppettino di Prepotto 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	2300
Valpolicella Classico Ripasso Superiore 2020, Pietro Zardini, Veneto	2400
Taurasi 2017 (100% Aglianico), Di Prisco, Campania	2650
Barolo 2019, Gemma, Piemonte	3250
Merlot 2020, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	3300
Amarone della Valpolicella 2019, Pietro Zardini, Veneto	3700
Amarone della Valpolicella 2019, Silvano Piacentini, Veneto	3750
Barbaresco Ca Grossa 2014, Cascina Rabaglio, Piemonte	4500



# VINI BIANCHI

## VITA VINER PÅ FLASKA

*White wines on bottle*

### LÄTT, FRÄSCH OCH KRISPIG

Ribolla Gialla 2024, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	700
Vermentino di Sardegna "Nuraghe Supramonte" 2024, Cantine Privano, Sardinia	750
Riesling 2024, Pratello, Lombardia	825
Pinot Bianco "Versalto" 2022 (Eko), Alois Lageder, Magré, Alto Adige	925
Chardonnay "Gaun" 2022 (Eko), Alois Lageder, Magré, Alto Adige	1150

### MEDELFYLLIG, FRUKTIG OCH AROMATISK

Aulente Bianco 2024, San Patrignano, Emilia – Romangna	750
Trebbiano 2024 (Eko), Jasci & Marchesani, Abruzzo	750
Sauvignon Blanc 2024, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	825
Scaia (Garganega, Chardonnay) 2022, Tenuta Sant'Antonio, Veneto	820
Riesling Superiore 2023, Vigna Martina, Oltrepò Pavese	850
Grillo 2023 (Eko), Allesandro di Camporeale, Sicilia	860
Falanghina "Bonea" 2024, Masseria Frattasi, Campania	900
Lugana 2023 (Trebbiano di Lugana), Pietro Zardini, Veneto	950
Greco di Tufo 2021, Di Prisco, Campania	950
Langhe Riesling 2019, Cascina Rabaglio, Piemonte	960
Etna Bianco 2020 (80% Carricante 20% Catarratto), Allesandro di Camporeale, Sicilia Langhe	995
Nascetta "Leonina" 2024, Francone, Piemonte	995

### FYLLIG OCH SMAKRİK (*ekfatslagrad eller lång skalkontakt*)

Monreale Bianco 2023 (Cataratto Lucido), Alessandro di Camporeale, Sicilia	950
Langhe Sauvignon Blanc 2022, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Piemonte Langhe	1150
Chardonnay "Lolly" 2021, Podere Ruggeri Corsini, Piemonte	1250
Verdicchio Riserva 2018, Castelli di Jesi, Villa Bucci	1650
Timorasso 2017, Montecitorio Gran Cru, Vignetti Massa, Piemonte	1950
Falanghina del Sannio "Donnalaura" Vendemmia Tardiva 2024, Masseria Frattasi, Campania	1950
Ribolla Gialla 2014, Gravner, Friuli	2200



# VINI ROSSI

## RÖDA VINER PÅ FLASKA

*Red wines on bottle*

### LÄTT, BÄRIG OCH MJUK

Valpolicella Classico 2024, Pietro Zardini, Veneto	750
Langhe Nebbiolo Nebiulin 2023 (Naturvin), Le More Bianche, Alessandro Bovio	915
Schioppettino "Scacco Rosso" 2022, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	950
Argamakov Pinot Nero 2018, 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	650
Montepulciano (Eko) 2024, Jasci & Marchesani, Abruzzo	750
Barbera d'Alba 2024, Cascina Rabaglio, Piemonte	770
Sprungolo (100% Sangiovese) 2023, Valle delle Lepri, Emilia-Romagna	770
Chianti DOCG Governo all'uso Toscano 2024, Colli Adimari, Toscana	795
Chianti Riserva 2020, Colli Adimari, Toscana	850
Refosco dal Peduncolo Rosso 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	895
1978 Cabernet Franc 2021, Comunita San Patignano, Bolgheri	925
Austero Corvina Veronese 2021, Pietro Zardini, Veneto	925
Nebbiolo d'Alba DOC 2020, Antica Cascina, Piemonte	950
Rosso di Montepulciano 2024 (80% Sangiovese, 20% Merlot), Azienda Agricola Poliziano, Toscana	965
Valpolicella Classico Ripasso Superiore 2022, Pietro Zardini, Veneto	1100
Barbaresco Merruzzano 2019, Cascina Rabaglio, Piemonte	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 Bordini 2021, La Spinetta, Piemonte	2250
Martinenga Barbaresco 2020, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Piemonte	2900
Barbaresco Gaia Principe Riserva 2016, Cascina Rabaglio, Piemonte	3900

# VINI ROSSI

## RÖDA VINER PÅ FLASKA

*Red wines on bottle*

### FYLLIG SMAKRIK OCH KOMPLEX

Antura Nero d'Avola Riserva DOP (Naturvin) 2020, Maggio Vini, Sicilia	850
Kaid Syrah (Eko) 2020, Alessandro di Camporeale, Sicilia	895
Rus 2020 (Barbera, Pinot Nero, Merlot), Azienda Agricola Casalone, Piemonte	980
Barbera d'Alba Superiore 2019, 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
Brancaia No2 2023 (100% Cabernet Sauvignon), Casa Brancaia, Toscana	1055
Rosignol 2020 Appasimento della Valpolicelle, Pietro Zardini, Veneto	1100
Barbera d'Alba Superiore "Armujan" 2022, Podere Ruggeri Corsini, Piemonte	1150
Gelso d'Oro (Nero di Troia) 2021, Podere 29, Puglia	1180
Albarossa Autenzio 2023, Podere Ruggere Corsini, Piemonte	1200
Brunello di Montalcino (Sangiovese) 2017, Querecchio, Toscana	1250
Panzanello 2015 (Sangiovese, Merlot), Il Manunzio, Toscana	1360
70/30 Corvina Cabernet 2019 (70% Corvina, 30% Cabernet), Pietro Zardini, Veneto	1700
Barolo 2021, Alberto Ballarin, Piemonte	1800
Amarone della Valpolicella 2021, Pietro Zardini, Veneto	1850
Brunello di Montalcino 2019 (Sangiovese), San Lorenzo, Toscana	1800
Barolo Riserva 2013, Ellena Giuseppe, Piemonte	2200
Cerreta Gran Vigneto 2004 (50% Nebbiolo, 30% Barbera, 15% Croatina, 5% Freisa), Vignetti Massa, Piemonte	2150
Barolo Bussia 2017, Podere Ruggeri Corsini, Piemonte	2200
Brunello di Montalcino 2018, Casanova di Neri, Toscana	2900
Barolo Rocche dell'Annunziata 2018 (100% Nebbiolo), Aurelio Settimo	3100
Pignolo 2004, Fulvio Bressan, Friuli	3200
Cru Zumstein 2006 (95% Nebbiolo Picotendro, 5% Neiret & Freisa), Selve Picotendro, Valle d'Aosta	3200
Brunello di Montalcino 2012 (Sangiovese), San Lorenzo, Toscana	3400
Brancaia Il Blue 2021 (80% Merlot 10% Sangiovese 10% Cab Sauvignon), Casa Brancaia, Toscana	3500
DECEM Amarone della Valpolicella Riserva 2012 (70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara), Pietro Zardini, Veneto	4500
Barolo Monprivato 2012, Giuseppe Mascarello (100% Nebbiolo), Piemonte	4900
Amarone della Valpolicella Riserva 1888 Special edition (2013), Villa Canestrari, Veneto	5400
Barbaresco 1985, Gaja (100% Nebbiolo), Piemonte	6300
Sassicaia 2016, Tenuta San Guido, (85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc), Bolgheri-Toscana	7995
Barolo Riserva Faletto vigna Le Rocche 2016, Bruno Giacosa (100% Nebbiolo), Piemonte	11000

Med reservation för årgångsbyte

*With reservation for vintage change*



CAPRICCI

*Your window to Italy*

GRAZIE  
MILLE

*Hornstulls Strand*