

NOVE

RISTORANTE

ITALIANO

ANTIPASTI STARTERS

Antipasto Di Nove (2 Pers / 4 Pers) 249 :- | 479 :-

Noves charkbricka med ett urval av Italienska delikatesser med mozzarella, saltorkad tomat, kapris och italienska oliver.

Melanzane Alla Parmigiana 149 :-

Ungsgratinerad aubergine med buffelmozzarella, tomatsås och parmigiano reggiano.

Bruschetta 129 :-

Grillat lantbröd med piccadilly tomater, rödlök, basilika. Toppas med balsamico.

Burratina 139 :-

Krämig burratina med piccadilly tomater, rucola och basilikaolja.

Carpaccio di Bresaola 169 :-

Lufttorkat oxkött på rucolabädd med parmigiano reggiano, toppas med pinjenötter och basilikaolja.

Gamberi Al Peperoncino 169 :-

Vitlöksfrästa scampi med olivolja, chili, persilja, smör och vino bianco.

PRIMI PIATTI PASTA & RISOTTO

Linguine Al Tartufo 269 :-

Färsk linguine med strimlad kalvfilé, schalottenlök, vino bianco och spenat i krämig tryffelås.

Tortellini Al Tartufo 239 :-

Karl-johansvamp och ricottafyllda pastaknyten i en krämig tryffelås.

Spaghetti Alle Vongole 229 :-

Färsk pasta bigoli med vongole, vitlök, chili, persilja, peperoncini, vino bianco och piccadilly tomater.

Spaghetti Aglio e Olio 199 :-

Traditionell spaghetti slungad med chili, vitlök och färsk persilja.

Pomodoro e Burrata 229 :-

Färsk bigoli med tomatsås. Toppad med krämig burratina.

Penne All'arrabiata 199 :-

Penne i tomatsås med peperoncini, vitlök, basilika, toppas med ricotta.

Gamberi Con Pomodoro 249 :-

Färsk bigoli med scampi, vitlök, chili, lök, och piccadilly tomater.

Risotto

Risotto Scampi e Asparagi 269 :-

Risotto med scampi, grön sparris, vitlök, lök, chili, vitt vin, smör och parmesan.

Risotto Funghi Porcini 239 :-

Parmesanrisotto med tryffelkräm, vitt vin och karljohansvamp.

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Bistecca Alla Griglia 349 :-

Grillad entrecote, serveras med ugnstekt potatis och tryffelbearnaisesås.

Melanzane Alla Parmigiana 239 :-

Ungsgratinerad aubergine med buffelmozzarella, tomatsås och parmigiano reggiano.

Milanese Napolitana 299 :-

Panerad Kalvkotlett som ugnsbakas med en hemlagad tomatsås och buffelmozzarella serveras med sommarsallad.

Tonno Alla Griglia 299 :-

Grillad tonfisk med siciliansk caponata med aubergine, paprika, zucchini, potatis, tomat, vitt vin, kapris, vitlök och italienska oliver.

Branzino Alla Griglia 289 :-

Grillad havsabborre serveras med citrus fänkålsallad toppas med dill.

SALLADER

Insalata Di Scampi 229 :-

Sallad med vitlöksfrästa tigerräkor, rucola, avokado, saltorkade tomater, kronärtskocka, parmesan cream.

Caesar Sallad 209 :-

Romansallad med kycklingfilé, piccadilly tomater, pancetta, brödkrutonger och caesardressing.

Insalata Con Burratina 199 :-

Sallad med krämig burratina, piccadilly tomater, avokado, oliver, kapris och rostade pinjenötter.

CONTORNI- SIDES

Pane All'Aglio 79 :-

Vitlöksbröd.

Rucolasallad 79 :-

Rucola som serveras med hyvlad parmesanost, olivolja och balsamico.

Pomodori 75 :-

Piccadilly tomater och rödlökssallad.

ALLERGENER? FRÅGA OSS SÅ LÖSER VI DET MESTA!

GLUTENFRI PASTA FINNS.



vegetarisk



italianonove



www.italianonove.se



italianonove

COCKTAILS 5CL

Garden of Eden Elderflower-Äpple-Mynta-Prosecco	169:-
Negroni Gin-Anticaformula-Campari	169:-
Bellini Processo-Persikapuré	169:-
Moscow Mule Vodka-Lime-Gingerbeer	169:-
Espresso Martini Espresso-Vodka-Kahlua	169:-
Hendricks Cucumber Gin-Gurka-Svartpeppar	169:-
Ameretto Whiskey Sour Amaretto-Citron-Sockerlag Bourbon-Citron-Sockerlag	169:-
Hotshot Galliano-Kaffe-Grädde	115:-
Aperol Spritz Aperol -Prosecco -Sodavatten	135:-
Limoncello Spritz Limoncello-Citron-Mynta-Sockerlag-Prosecco	169:-

NON ALCOHOLIC 

Alkoholfri Drink	49:-
Carlsberg Non Alcoholic	49:-
San Pellegrino Citron	49:-
Pepsi-Zingo-Pepsi Max-7up	49:-
Tranbär -Passionfruktjuice	45:-
Bundaberger Ginger Beer 37	75:-
San Pellegrino Mineralvatten	55:-
Alkoholfritt Vitt-Rött Bubbel	89:-/375:-

ÖL-BEER/ CIDER

Angelo Poretti (Fatöl) -35cl	75:-
Erdinger Weissbier -50cl	95:-
Carlsberg Hof -33cl	65:-
Brooklyn Lager -33cl	79:-
Carnegiebryggeriet -100w Ipa	95:-
Brooklyn Defender Ipa -33cl	85:-
Sommersby Cider Päron -33cl	75:-
Eriksberg -50cl	89:-

ROSÉ / PROSECCO

Prosecco Doc	109:- / 525:-
IL Rosé (La Spinetta)	140:- / 549:-
Husets Rose	125:- / 499:-
Mumm Champagne	1450:-

WHITE WINE

Husets vita	125:- / 499:-
Langhe Bianco Doc	159:- / 635:-
Vermentino Doc	135:- / 535:-
Soave Classico Doc	145:- / 575:-
Pinot Grigo	165:- / 635:-
Sancerre-Calvet	849:-

RED WINE

Husets Röda	125:- / 499:-
Capirussu, Primitivo	139:- / 575:-
Ripasso Superiore	159:- / 635:-
Barbera D'alba	145:- / 575:-
Barbaresco Fontafredda	195:- / 779:-
Pinot Nero	159:- / 635:-
Chianti Classico	725:-
Barolo Fontafredda	849:-
Langhe Nebbiolo	799:-
Barolo Paolo Scavino	999:-
Barolo Garretti	1799:-
Amarone Della Valpolicella	1309:-
Langhe Nebbiolo Aiman	149:- / 595:-

GRAPPA (PRIS / CL)

Grappa di Barolo	49:-
Brunello Riserva, ITA	49:-
Grappa Vecchia Riserva Vib.	75:-
Montresur, ITA	35:-

ALLERGENER? FRÅGA OSS SÅ LÖSER VI DET MESTA!

RISTORANTE

NOVE

ITALIANO

DOLCI- DESSERTS

Tiramisu Classico

Italiensk klassiker med savoiardi, espresso, mascarpone och amaretto.

119 :-

Tortino Al Cioccolato

Chokladfondant med gelato.

129 :-

Gelato

Fråga personal om dagens smak.

99 :-

Sorbetto Al Limone

Citronsorbet.

89 :-

Affogato

Hasselnötglass, Espresso och grädde.

109 :-

ALLERGENER? FRÅGA OSS SÅ LÖSER VI DET MESTA!



vegetarisk



italianonove



www.italianonove.se



italianonove