



IL FORNO *da* GINO
anno 2000



Vi har lagt ned mycket tid på
att förse & förfina vårt utbud
av tre rätters middagar
fråga gärna servicen för perfekta
sammankoppling

www.ilfornodagino.se



Aperitif drinkar

- Bellini
- Margarita
- Aperol Spritz

- Dry Martini
- Negroni
- Italicus

109:-

Meny 1

299:-/pers.

Bruschetta Pomodoro

Grillat italienskt lantbröd, tärnade tomater, olivolja, basilika och balsamico.

Valfri vedugnsbakad pizza

Pannacotta

Toppas med riven vit choklad och hallonsås.

Meny 2

349:-/pers.

Bruschetta Napoletana

Grillat italienskt lantbröd med tärnade tomater, olivolja, basilika, lök, balsamico och prosciutto di parma.

Hemgjord valfri Pasta / Risotto

Crème Brûlée

savoiardkex doppade i espressokaffe, mascarpone, äggvita, marsalvin och kakao.

Meny 3

389:-/pers.

Burrata

Buratta, tomat, olivolja och havssalt.

Kött- / Fiskrätter

Tiramisu Classico

Vaniljstäng, vispgrädde, äggulor, råsocker, strösocker och mjölk.
En klassisk italiensk dessert gjord på



Vänligen informera personalen om eventuella allergier!

Vini Bianchi Vita viner



- **Vino Della Casa / Husets vin Vit** 99:- 389:-
- **Pinot Grigio** 109:- 419:-

Fyllig och fruktig bouquet. En torr och välbalanserad kropp.
Ursprungsområde: Fossalta di Piave Druva: 100% Pinot Grigio.
- **Frascati Rione Superior DOC** 115:- 449:-

Vinet har en ljusgul färg, diskret samt mjuk ungdomlig doft med inslag av gröna äpplen, mandel och citrus. Vinet smakar lätt.
Ursprungsområde: Lazio. Druva: 70% Malvasia, 30% Trebbiano.
- **Chardonnay Falanghina** 125:- 499:-

Ursprungsområde: Puglia Druva: 60% Chardonnay, 40% Falanghina
Smak: Livlig och livlig arom, blommig och med ton av tropiska frukter.

Mousserande Vin



- **Mousserande Vin Prosecco Borgo del Col Alto** 109:- 439:-

Delikat vin med en fin, ihärdig mousse. Aromatisk doft med inslag av blommor, äpple och honung. Ursprungsområde: Veneto
Druva: Glera. Alkoholhalt: 11%
- **Champagne JM Gobillard** 799:-

En frisk och lyxig champagne för att fira något eller bara njuta av.
Som aperitif eller till en måltid med fisk eller skaldjur.

Vi har även alkoholfri vin & öl 39:- / fråga gärna kyparen!

Birra / Öl

- **Fatöl Bistro Lager** 40cl 79:-
- **Peroni** 66cl 115:-
- **Moretti** 33cl 65:-
- **Spendrups Lättöl** 33cl 36:-
- **Mariestad** 50cl 84:-
- **Alkoholfri öl** 49:-
- **A Ship Full Of IPA** 79:-
- **Grevens Päron Cider** 75:-

Vini Rossi

Röda viner

- **Vino Della Casa / Husets Rött Vin** 99:- 389:-
- **Salento Primitivo** 109:- 419:-
Från Salento distriktet i Puglia (västra) delen av Italien.
Druvor: 100% Primitivo. Smak: Medelfylligt vin packat med solmogna mörka bär och fruktiga tanniner. Ett vin med bra balans och varm saftig, trevlig eftersmak.
- **Chianti** 125:- 539:-
Toscana Druvor: Sangiovese En djup rubinröd färg med djupa dofter och smaker av körsbär, hallon, lakrits och vanilj
- **Montepulciano riserva** ★ 139:- 579:-
Rubinröd färg med mörka körsbärsnyanser. Fruktiga aromer med inslag av vanilj och hallon. Ursprungsområde: Puglia. Druva: 100% Montepulciano.
- **Barbera D Asti** 559:-
juvliga tanniner i perfekt balans,kryddighet och örter
uprsrungsormåde: piemonte druva: 100% barbera

Special röda viner

- **Valpolicella Ripasso** 159:- 639:-
Fylligt och smakrikt, passartill det mesta i det italinska köket.
ursprungsområde: veneto. druva: corvina,rondinella och molinara alkoholhalt: 14%
- **Primitivo Otre** 589:-
Ursprungsområde:puglia druvor :100% primitivo.
smak: fylligt och smakrikt, toner av ek och körsbär
alkoholhalt: 14,5 %
- **Arrubias Isola dei Nuraghi Rosso 2007** 899:-
Ett vin med intensiv, lila färg med bärnstens skimmer.
Fylligt med en fast struktur på grund av den förhöjda alkohol och fin balans, passar utmärkt till grillat kött och mogna, hårdare ostar.
- **Veneto Amarone** 999:-
Ett vin med kryddig, fruktig smak med inslag av fat, katrinplommon, mörka körsbär, mjölkchoklad och viol.
Ursprungsområde: Veneto Druva: Corvina, Rondinella och Molinara

Vini rosati

Rosé Vin

- **Rosato Castelli S Rose** 109:- 449:-
En mjukt rosa färg med stor blomstrig doft med en mjuk och rik smak. Ursprungsområde: DOP San Severo Rose
Druva: 100% Montepulciano.

Antipasti / Förrätter

Burrata 129:-

Delikatessburrata från campania,
tomat, olivolja och havssalt.

Bruschetta Pomodoro 115:-

Grillat italienskt lantbröd, tärnade tomater,
olivolja, basilika och balsamico.

Carpaccio 149:-

Utbankad oxfilé med rostade pinjenötter,
hyvlad parmesan, havssalt och tryffelolja.

Chark Antipasto Misto

2 p. 259:- / 4 p. 499:-

Vårt urval av förstklassiga italienska charkuterier
med oliver, nduja, vedeldad focaccia.

Marinerade oliver 89:-

Med focaccia bröd

Gamberetti 159:-

Vitlök & chilifrästa, scampi med kronärtskocka



Insalata / Sallader

Caesarsallad (Kyckling eller Scampi) 189:-

Caesardressing, blandas med romansallad, skivad kycklingfilé,
rödlök, bacon. toppas med ört och vitlökskrutonger.

Pruciuttosallad 189:-

Pruciotto San Daniele, buffalomozzarella,
soltorkade tomater.

Risotto

Risotto Della Casa 229:-

(Finns även Vegetarisk) 199:-

Risotto med oxfilé, Karl-Johansvamp,
parmesan, vitlök, peperoncino.



Secondi / Huvudrätter

Pepe Verde 319:-

Konjaksflamberad oxfilé med grönpepparsås, potatisgrätäng, bakade kvisttomater.

Costata Di Manzo 299:-

Grillad entrecote med valpolicellasås, Serveras med ungsrostad potatis med honung och rosmarin.

Zuppa Di Pesce 279:-

Fisk och skaldjurssoppa, rena smaker och dofter av havets läckerheter, serveras med italiensk lantbröd.

Salmone Con Limone 289:-

Lax, grillad spetskål
Serveras med vitvinssås & fiskrom

Skaldjursplatå 299:-/pers. (minst 2 pers.)

Hummer, handskalade räkor, vongole, blåmusslor och gösfilé. Serveras med champagnesås och marianaba risotto.



Primi Piatti Pasta

Spaghetti Frutti Di Mare 219:-

Serveras med tigerscampi, persilja gröna musslor, bläckfisk, vitt vin, peperoncino, vitlök och tomat.

Pappardelle Alla Franco 229:-

Oxfilé, spenat, vitlök, lök, tryffelsalsa, mascarpone, grädde och parmesan.

Tortellini Con salsiccia 195:- (Finns även Vegetarisk)

Mycket smakrik salsiccia pasta knyten fylld med Karl-Johan-svamp, ricottaost serveras med champagne sås, körsbärtomat, vitlök, parmesan, persilja, peperoncino.

Spaghetti Hummer 279:- ★

Havets läckerheter, hummer, vongole, scampi dansar ihop i stekpanna med vitlök, persilja & chilli

Pasta Di Oggi Pomeriggio

Dagens Pasta, Dagens pris, Kocken berättar gärna vad han har valt.

Pinsa Romana Pizza

Gjord av mindre gluten, vetemjöl, sojamjöl & rismjöl

Pinsa Romana 189:-

Stracchinoost, mozzarella, parmaskinka, parmesanost, marinerade kronärtskocka, ruccola.

Pinsa Bufala 189:-

Tomatsås, körsbärstomater, färsk basilika, buffel mozzarella, ungfru olivolja.

Pinsa Diavola 189:-

Tomatsås, mozzarella, marinerad kronärtskocka, stracchino ost, kronärtskockor, salamepiccante, parmesan ost, ruccola.

Pinsa Nduja 189:-

Tomatsås, mozzarella, salsiccia, friarielli, parmesan.

Pizza Stenugnsbakad

Margherita 145:-

Tomatsås, mozzarella, basilika.

Capricciosa 155:-

Tomatsås, mozzarella, kokt skinka, färska champinjoner.

Napoletana 159:-

Tomatsås, mozzarella, sardeller, kapris och oliver.

Cacciatora 165:-

Tomatsås, mozzarella, stark italiensk salami, grillad paprika, färska champinjoner.

Ortolana 165:-

Tomatsås, mozzarella, grillad paprika, zucchini, auberginer, färska tomatskivor, oliver, färska champinjoner.

Pollo 169:-

Tomatsås, mozzarella, kycklingfilé, tomatskivor, champinjoner, ruccola, curry.

Buffalo Bill 175:-

Tomatsås, prosciutto di parma, buffelmozzarella, basilika.

Carciofi 165:-

Tomatsås, mozzarella, marinerad kronärtskocka, hyvlad parmesan, basilika.

Salsiccia 175:-

Tomatsås, mozzarella, lök, ruccola, salsiccia.

Mezza Luna (halva pizzan inbakad) 179:-

Inbakad del: Tomatsås, mozzarella, kokt skinka.
Andra delen: mozzarella, prosciutto di parma, ruccola, olivolja.

Gambero 179:-

Tomatsås, mozzarella, scampi, marinerad vitlök, färsk persilja.

Tartufo 189:-

Mozzarella, bresaola, ruccola, hyvlad parmesanost, tomat, tryffel.

Antipasto 189:-

Tomatsås, mozzarella, salami, prosciutto di parma, citron, bresaola, ruccola, hyvlad parmesan.

Quattro Formaggio 179:-

Tomatsås, mozzarella, gorgonzola, hyvlad parmesan, fetaost.

Arlecchino 179:-

Tomatsås, mozzarella, champinjoner, saltorkade tomat, hyvlad parmesan, pinjenötter, pesto, ruccola.

Frutti Di Mare 189:-

Tomatsås, mozzarella, marinerade skaldjur, persilja, körsbärstomater.

Glutenfri Pizza 179:-

Valfri pizza utan gluten.

