

drinkar

4cl 129:- 6cl 159:-

Gin Tonic

Caipirinoska / caiprissima

Vodka och lime

Appeltini

Vodka, äppellikör och citron

Udinese

Gin, lime, citron och San Pellegrino

Ferrari

Amaretto och Martini bianco

Whiskeysour

Bourbon Whiskey, citronjuice och sockerlag

White Lady

Gin, Cointreau och citronjuice

**"Tyckte ni om vår mat och service
tala om det för era vänner!
Om ni är missnöjd med något
tala om det för oss."**



La famiglia 1962

20180924



Lasarettsgatan 8 • 891 33 Örnsköldsvik • 0660-15656

www.trattorianevia.com



MENY

- Antipasti - förrätter och smårätter

Vitlöksbröd Focaccia gratineras med mozzarellaost.	69:-
Insalata di capra Varm getostsallad med chèvreost gratineras på brödskiva med sallad, honung och aprikoser.	149:-
Lumache Gratinerade sniglar i vitlökssmör.	169:-
Antipasto misto (1 pers.) Parmaskinka, salami, ost, oliver, saltorkade tomater m.m.	159:-
Zuppa di Carcioffi Kronärtskocksoppa med lök, vitlök, grädde och färsk timjan.	169:-

VECKANS ERBJUDANDE

Gäller t.o.m. torsdag.

Varmrätt **158:-**

Insalate - sallader

Caesarsallad 199:-

Välj mellan kycklingfilé eller tigerräkor.
Serveras med parmesanost, brödkrutonger
och caesardressing.

pasta

Carbonara 179:-

Spaghetti med bacon, lök, grädde,
parmesanost och svartpeppar.
Serveras med äggula.

La putanesca 169:-

Glädjeflickans pasta med oliver,
capris, sardeller, tomater,
chili vitlök och vitt vin.

Frutti di mare 199:-

Pasta med blåmusslor, scampi, tomatsås,
vitt vin, vitlök, basilika
och piri-piri.

Pollo Cacciatora 199:-

Pasta med kyckling, salami, oliver, rött vin
tomatsås och basilika.

Spezzatino ai funghi 209:-

Pappardelle med oxfilé, färska champinjoner,
grädde, rosmarin, parmesanost och
rött vin.

Tortiglioni a'la gorgonzola 199:-

Vegetariska tortiglioni - fyllda med färsk ost,
serveras med gorgonzolasås.
Toppas med valnötter.

kaffe

Kaffe/te 30:-

Espresso 32:-

Macchiato 37:-

Dubbel espresso 45:-

Cappuccino 45:-

Caffe latte 48:-

Irish coffee 4cl 119:-

Jameson, farinsocker, kaffe och grädde

Kaffe DOM 4cl 119:-

Benedictine, kaffe och grädde

Kaffe Karlsson 4cl 119:-

Baileys, cointreau, kaffe och grädde

Kaffe Italiano 4cl 119:-

Amarettolikör, kaffe och grädde

grappa pris/cl

Grappino Bianco 32:-

Grappa Prosecco 32:-

Grappa Amarone 40:-

Grappa 1870 52:-

likör pris/cl

Limoncello 32:-

Averna 32:-

Sambuca caffè 32:-

Cointreau 32:-

Bailys 32:-

Xanté 32:-

cognac och whiskey pris/cl

Grönstedts Monopol 32:-

Grönstedts XO 38:-

Rémy Martin 42:-

Lagavulin 40:-

Glenmorangie 40:-

Vi har även fler avec sorter, fråga oss gärna!

vita viner

Le Due Giare IGP, Puglia glas 109:- flaska 320:-

Druva Chardonnay 100%

Doft av blommor och frukt. Passa till lättare rätter som caprese, musslor och kyckling

Aléa glas 139:- flaska 408:-

Malvasia Bianca, Feudo Croce, Puglia

Len smak med blommig och fruktiga toner av citrus.
Passar till: Förrätter och fisk.

Armannia Pecorino glas 129:- flaska 379:-

De Luca, Abruzzo

Torr med doft av mogen frukt. Fräsch och intensiv arom av persika.
Passar till: Förrätter, fiskrätter och färska ostar.

rosé vin

Bardolino Chiaretto DOC glas 120:- flaska 360:-

Bonazzi, Veneto

Fruktig och elegant doft. Mjuk smak, fruktig, örtig och uppfriskande.
Passar till: Fiskrätter, ljust kött och pasta.

Secondi - varmrätter

Cozze in vino bianco 299:-

Blåmusslor kokas i vitt vin, persilja vitlök och grädde.

Risotto della casa 299:-

Risotto med sparris, parmaskinka och valnötter. Toppas med basilikaolja.

Agnello alla griglia 360:-

Grillad lamminnerfilé på rödbetsbädd. Serveras med chevreost, honung och balsamicosås.

Filetto gorgonzola 380:-

Oxfile med krämig gorgonzolasås, klyftpotatis och valnötter.

Melanzane a'la parmigiana 259:-

En klassisk vegetarisk Italienare Auberginegratäng med tomatsås, basilika, parmesanost och mozzarella. Serveras med sallad.



- Dolci - efterrätter

Tiramisu	99:-
Med kaffe och amarettosmak.	
Gelato misto	99:-
Italiensk glass med säsongens bär.	
Per kula	35:-
Ljummen chokladfondant	119:-
med grädde och hallon.	

Vi har ofta fler efterrätter, fråga din servitör/servitris!



- Bevande – drycker fördrinkar

Prosecco	glas 120:- flaska 455:-
Martini	79:-
Bianco, rosso eller dry	
Dry Martini	119:-
Med gin	
Venazianare	120:-
Aperol med Prosecco / Aperol spriz med soda	
Campari	99:-
Med apelsinjuice eller soda	
Rossini	120:-
Prosecco och jordgubbspuré	
Alkoholfri drink	89:-
Alkoholfritt vin	89:-

öl

Peroni	33cl 59:-
Gradisca	33cl 59:-
Menabrea ambrata	33cl 59:-
Höga kusten	50cl 75:-
Lättöl, Loka	33cl 38:-
Carlsberg non-alcoholic	33cl 45:-

läsk & vatten

San Pellegrino kolsyrat vatten	50cl 45:-
San pellegrino	25cl 45:-
Blodapelsin, citron, apelsin	

- Vino – röda viner

Le Due Giare IGP, Veneto	glas 109:- flaska 320:-
Druva: Cabernet 75%, Corvina veronese 25%	
Doft av röda bär med balanserad smak.	
Passar till kyckling och pastarätter.	
De Luca Sipario DOC, Abruzzo	glas 129:- flaska 379:-
Druva: Montepulciano d'Abruzzo 100%	
Välbalanserad rund smak av röda frukter	
Perfekt till antipasto, pasta, grillat kött och lagrade ostar.	
Tinazzi	glas 154:- flaska 459:-
Valpocella Ripasso Superiore DOC Veneto	
Druva: Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%	
Fyllig smak med en tilltalande ekfatskaraktär, välbalanserade tanniner	
Utmärkt till Antipasto, kött, vilt och smakrika ostar.	
Monteré	glas 190:- flaska 570:-
Valpolicella Ripasso Superiore DOC, CA de Rocchi	
Ren smak med tilltalande ekfatskaraktär, välbalanserade tanniner. Plommon, röda bär och syrliga körsbär.	
Passar till: Risotto, smakrika pastarätter, ostar samt köträtter.	
Vaudano	flaska 473:-
Barbera d'Asti Superiore DOCG Piemonte	
Druva: Barbera 100%	
Med aromer av mogna körsbär, lätt kryddig med lätta tanniner	
Passar till pastarätter, risotto, frutti di mare och kalvrätter..	
Palazzo Desti	flaska 798:-
Brunello Di Montalcino DOCG Toscana	
Druva: Sangiovese grosso 100%	
Elgant och mycket harmoniska milda tanniner	
Passar bra med smakrika fiskrätter, till grillade köträtter och vilt.	
Tinazzi Amarone della Famiglia DOCG Veneto	flaska 899:-
Druva: Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%	
Livskraftig och välbalanserad struktur av ekfats rostade nyanser	
Utmärkt till mustiga pastor, grillat kött, samt lagrade ostar.	