trattoria

ERIKSTORP

VITT VIN & MOUSSERANDE

Villa Marcello Prosecco	89:- | 450:-
Saladini Pilastri Pecorino	95:- | 495:-
Belguardo Vermentino	100:- | 500:-
Cordero Langhe Arneis	120:- | 600:-
Rosé	95:- | 495:-

RÖTT VIN

Baffo Rosso Chianti	95:- | 495:-
Carlo Revello & Figli Barolo	170:- | 850:-

ÖL & CIDER

Peroni på fat	80:-
Birra Moretti	70:-
Cider	70:-

ALCOHOLFRITT

Mole cola	50:-
Pepsi | Pepsi Max | Zingo | 7up	40:-
A Ship Full of IPA 0,0	50:-
Peroni 0,0	50:-
Limonata | Arancia	45:-
Äpplemust | Hallonmust	45:-
Filtrerat vatten | Mineralvatten	40:-

trattoria

ERIKSTORP

OLIVER "NOCCELARA" 55:-

SALTROSTADE MANDLAR 65:-

ANTIPASTI

CARNE CRUDA | 100g 160:-
Handskuren tartar på skånsk oxinnsnlår, Parmigiano-Reggiano, citron, olivolja & rostad hasselnöt

CARCIOFI ALLA GIUDIA 95:-
Friterad kronärtskocka med citron, olivolja, mandel & peperoncino

COCCOLI 95:-
Fritterad pizzadeg med stracciatella & prosciutto crudo

SALUMI MISTI 200:-
Utvalda italienska charkuterier

PRIMI

RAVIOLI 155:-
Ravioli fylld med ricotta, citron & basilika. Skummig buljong på lagrad italiensk ost & sauterad spenat

TAGLIATELLE AL RAGU 165:-
Handskuren tagliatelle-pasta med ragu på skånsk oxe, barolo & sofritto

RISOTTO 155:-
Ljus risotto på kycklingfond, vitt vin & Parmigiano-Reggiano

SECONDI

POLLO ARROSTO 235:-
Rostat kycklinglår på ben, salvia, valnöt & citronbräserad potatis

PORCETTA 245:-
Långtidsbakad rulle på grissida med krispigt svål. Smörstekt vinterkål och endiver i blodapelsinvinägrett

DOLCE

CIOCCOLATO 85:-
Chokladkräm, olivolja, flingsalt & krispigt bröd

AFFOGATO 75:-
Dubbel espresso med vaniljglass

GELATO 55:-
Fråga personalen om dagens smaker

VID ALLERGI, FRÅGA PERSONALEN!

pizzeria

ERIKSTORP

MARGHERITA 135:-

San Marzano, fior de latte, olivolja & basilika

MARINARA E STRACCIATELLA 145:-

San Marzano, vitlök, basilika & stracciatella

SICILIANA 160:-

San Marzano, fior de latte, champinjon, svarta oliver & sardeller

CAPRICCIOSA 170:-

San Marzano, fior de latte, prosciutto cotto, champinjon & kronärtskocka

DIAVOLA 160:-

San Marzano, fior de latte, salami piccante & peperoncino

AMANDINE 165:-

Bechamel, fior de latte, amandinepotatis, rosmarin, vitlök & salsiccia

DI CAPRA 170:-

Bechamel, getost, picklad silverlök, mandel & rosmarinhonung

VID ALLERGI, FRÅGA PERSONALEN!