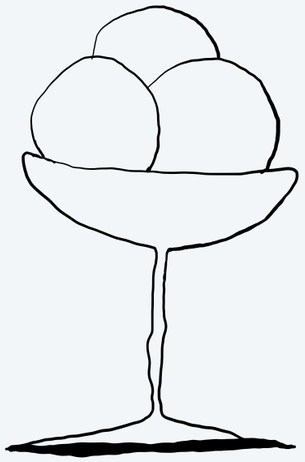


10 FRÅGOR SOM FÅR IGÅNG SURRET VID BORDET:

Vilket är ditt bästa matminne?

Berätta om senaste gången du skrattade så du grät.

Vilket är ditt nästa resmål?

Berätta om en person som betyder mycket för dig.

Vilken är din favoritdessert?

Berätta om små saker i vardagen som gör dig lycklig.

Om du vann 10 miljoner idag, vad är det första du skulle göra?

Vad lagar du när du bjuder hem gäster på middag?

Om du skulle göra något helt annat än det du gör idag. Vad hade du gjort då?

Vilken maträtt associerar du med barndomen?

Vad häller du helst i glaset?

VÅR PIZZAUGN

Om du inte ätit äkta napolitansk pizza någon gång är detta ett utmärkt tillfälle. Vi har nämligen en av världens bästa pizzaugnar från Valoriani i Florens. Varje ugn signeras genom handmålad emalj innan den lämnar fabriken. Modellen heter VERACE och var den första gasugnen som godkändes av AVPN. Och vad är AVPN? Jo, det är en organisation som värnar om att äkta napolitansk pizza görs på rätt sätt, och hos oss kan vi stoltsera med att våra pizzaiolos är några av landets främsta pizza-hantverkare.

NAPOLITANSK PIZZA - ETT VÄRLDSARV MITT I VÄRLDSARVET

Att bli en pizziaolo och bemästra tekniken bakom äkta Napolitansk pizza kräver många års utbildning och knådande. Vid vår pizzaugn huserar ett gäng enormt dedikerade pizziaolos som kan allt om hur degen ska kramas, vilket mjöl som är det absolut bästa och hur man lyckas få till det rätta knastret, den gyllenbruna färgen och den perfekta smaken. 2017 hamnade Napolitansk pizza på UNESCO's världsarvslista, precis som vårt vackra Karlskrona har gjort sedan 1998.

PASTA, PASTA, PASTA

Från en ståtlig pjäs med pressformar av finaste mässing, producerar vi mängder med färsk pasta till våra rätter. Vi är enormt stolta och lyckliga att vi har en så fin kompis i vårt kök. Hon heter **Trafile Turconi** (säger inte så mycket för den som inte nördat ner sig i pastaträsket, men hon är unik, röd och underbar).

ITALIENSKA ORD OCH FRASER SOM ÄR BRA ATT KUNNA!

SVENSKA	ITALIENSKA
Hej!	Ciao!
Goddag!	Buongiorno!
God kväll!	Buona sera!
Hej då!	Arrivederci!
Skulle jag kunna få se menyn, tack.	Potrei vedere il menù?
Tack så mycket.	Molte grazie!
Jag pratar inte så bra italienska.	Non parlo italiano molto bene.
Var ligger toaletten?	Dove posso il bagno?
Notan, tack.	Il conto, per fevore.

Sist och kanske viktigaste frasen av dem alla:
"Mangia bene, ridi spesso, ama molto."

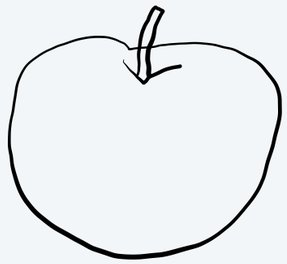
Som betyder:
"Ät bra, skratta ofta, älska mycket."

DESIGN E INTERNI

Vi älskar inredning och design där material, form och färgval ramar in platsen, maten och stämningen. Vår restaurang är fylld av nordiska möbler och italienska detaljer. Vi har ritat och inrett, lokala leverantörer har bidragit med kärlek i både hantverk och installationer, och vi är så glada att kunna välkomna dig till en plats vi tycker så mycket om.

Här listar vi några favoriter i vårt hem:

- Det **handmålade porslinet** från den lilla stenkullestaden Deruta i hjärtat av Umbrien. Familjeföretaget heter Fima Deruta och är känt över hela världen för sitt hantverk och konstnärliga uttryck.
- Världens finaste **barstolar**, NO 7 från Sibast, designade av det danska familjeföretag Sibast med en släkthistoria som sträcker sig ända tillbaka till början av 1900-talet.
- Våra vackra **olivträd** som är över 300 år gamla tillsammans. Träden kommer från Italien och vårdas dagligen av kärleksfulla fingrar.
- Den **röda hunden** "Cloned Schnauzer with water bottle" av William Sweetlove som är gjord av återvunnen plast och symboliserar en potentiell framtid med klimatförändringar utan dricksvatten eller kuststäder.
- **Skulpturen "David"** från arkitekten Andreas Martin-Löf, skapad med Michelangelos skulptur "David" som förebild. Originalet finns i Florens och är över 5 meter hög.



WIFI
Antonios_Hospitality
Lösen: Grappa2020

ANTONIO'S

20221207

I nostri menu

ANTONIO'S

BENVENUTO!

Välkommen till familjen Antonio's. Här bor ett gäng passionerade mat- och dryckeskreatörer som tycker att livet blir lite roligare och väldigt mycket bättre genom riktigt trevliga mat- och dryckesupplevelser.

Kärleken till Karlskrona och det italienska köket har format vår lilla pärla. Här bjuder vi på en resa i den italienska matkulturen med små egna tolkningar och twister. Ett magiskt möte mellan det nordiska och det italienska köket.

SUGEN PÅ EN FÖRDRINK!?

Prosecco
Klassiska bubblor, en bra start på middagen.

Bellini
En svalkande aperitif med Prosecco och hallonpuré.

Hendrick´s Gin & Tonic
Gin & Tonic med gurka och svartpeppar.

Aperol Spritz
Kärlek i ett glas!

Limoncello Spritz
Frisk Spritz på Italiens ikoniska citronlikör.

Negroni
Ultraklassiker med gin, röd vermouth och Campari.

Alkoholfri Spritz
Med Sanbitter och alkoholfria bubblor.

Alkoholfritt mousserande vin

AMICI DI APERITIVO

Antonio's ört- och vitlöksmarinerade oliver [1] 40:-

Saltrostade Marconamandlar [1, 3] 50:-

Vitlöksbröd på surdegsbröd med rostad vitlöksmajonnäs [1, 4] 80:-

1) = VEGETARISK
2) = VEGANSK
3) = INNEHÅLLER NÖTTER och/eller MANDEL
4) = INNEHÅLLER GLUTEN
5) = INNEHÅLLER LAKTOS

ANTIPASTI

Bruschetta con Bufala [4, 5] 90:-
Bruschetta med kvisttomat, balsamico och buffelmozzarella.

Tartara di Tonno [5] 145:-
Tonfisktartar med chili, citron, peppar, ruccola, gräslök, grapefrukt och parmesan.

Zuppa di Aragosta Toscanese [4, 5] 125:-
Toscansk krämig hummersoppa med Marsalavin, färskost och dillcrisp.

Burrata con Uova di Coregoni [5] 155:-
Burrata med löjrom, schalottenlök, dill, sardellextrakt och tändstickspotatis.
(Kan beställas vegetarisk med pesto 125:-)

Scampi con aglio e peperoncino 129:-
Frästa Scampi med vitlök, chili, citron och ruccola. Serveras med rostad vitlöksmajonnäs.

Carpaccio di Manzo [3, 5] 135:-
Tunt skivad oxrulle med gräslöksmajonnäs, parmesanost, citronzest, ruccola, rostade pinjenötter och friterad kapris.

Carne e Formaggi [5] (kan ibland innehålla nötter beroende på varierat innehåll)
Chark- och Ostplanka med olika italienska charkuterier och ostar i en härlig mix. Serveras med tapenade, rostad vitlöksmajonnäs, marinerade oliver och fikonmarmelad.
För 1 person 135:-, För 2 personer 225:-, För 3 personer 315:-, För 4 personer 375:-

Piatto di Formaggi [1, 5] 125:-
Ostbricka med fikonmarmelad, frukt och hembakat fröknäcke.

SECONDI - HUVUDRÄTTER

Cozze alla Marinara [4] 195:-
Blåmusslor, vitlök, chili, vitt vin, San Marzano tomater, rostat surdegsbröd och vitlöksmajonnäs.

Halibut di Limone [4, 5] 315:-
Ugnsbakad rygg av Hälleflundra med citron och lökreduktion. Serveras med Arancini (risottobollar), hummersås och blomkålscremé.

Saltimbocca alla Romana [4, 5] 295:-
Stekt kalvinnanlår med kalvsky, friterad potatis, salvia och tunt skivad parmaskinka.

Filetto di Manzo [5] 345:-
Lågtempererad oxfilé, kalvsky, morot, palsternacka, haricots verts och gräslöksmajonnäs. Serveras med rostad potatis.

PIZZA NAPOLETANA

PIZZE ROSSE
– Röda pizzor med tomatsås på San Marzanotomater

Pizza Margherita [1, 4, 5] 100:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella) och basilika.

Pizza Marinara [2, 4] 100:-
Tomatsås, vitlök, olivolja och oregano.

Pizza Bufala [1, 4, 5] 140:-
Tomatsås, buffelmozzarella, basilika, olivolja.

Pizza Burrata Prosciutto [4, 5] 185:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), burrata och prosciutto crudo.

Pizza Diavola [4, 5] 160:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Spianata Calabra (chilisalami), färsk chili och basilika.

Pizza N´duja [4, 5] 175:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), N´duja (stark bredbar salami) och basilika.

Pizza Prosciutto Cotto [4, 5] 145:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Prosciutto Cotto (kokt skinka) och basilika.

Pizza Capricciosa [4, 5] 155:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), champinjoner, kronärtskocka, prosciutto cotto och oliver.

Pizza Mix de la Casa (husets pizza) [4, 5] ... 165:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Spianata Calabra (chilisalami) prosciutto cotto, champinjoner och semitorkade tomater.

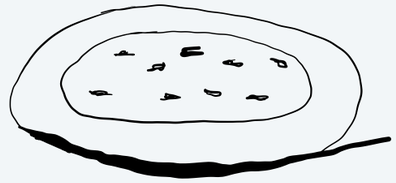
Pizza Breasola Ruccola [4, 5] 175:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Breasola (lufttorkat nötkött), ruccola och parmesan.

INSALATA - FRÄSCHA SALLADER

Insalata di Halloumi [1, 4, 5] ..... 180 :-
Sallad med friterad Halloumi, gräslöks-majonnäs, semitorkade tomater, rödbetor, rotfrukter, picklad rödlök och grillat bröd.
(Kan beställas vegansk utan Halloumi 145:-)

IL NOSTRO RISOTTO

Risotto alla Milanese con Scampi [3, 5] 265.-
Risotto med saffran, smör, parmesan, scampi, rostade mandlar och stekta kantareller.
(Kan beställas vegetarisk utan scampi 225:-:-)



PIZZE BIANCHE
– Vita pizzor utan tomatsås

Pizza Romagnola [4, 5] 155:-
Fior di latte (mozzarella), Cremé Fraiche, Prosciutto Crudo, ruccola, parmesan och färska tomater.

Pizza Skagen [4, 5] 185:-
Fior di latte (mozzarella), Cremé Fraiche, handskalade räkor, rödlök, dill, majonnäs och parmesan.

Quattro Formaggi e noce [1, 3, 4, 5] 155:-
Olivolja, fior di latte (mozzarella), parmesan, taleggio, gorgonzola, valnötter, tomater och basilika.

Barbabietola [3, 4, 5] 155:-
Fior di latte (mozzarella), rödbetor, Chevré, parmesan, ruccola, valnötter och honung.

LA NOSTRA PASTA

All pasta utom Ravioli går att få glutenfri.

Pasta Puttanesca Vegano [2, 4] 145:-
Vegansk pasta med San Marzano Tomater, olivolja, vitlök, oliver och kapris.

Ragù di Vitello Bianco [4, 5] 145:-
Kalvfärsragu med vitt vin, morot, lök, selleri och parmesan.

Raviolacci al Brasato [4, 5] 185:-
Ravioli fylld med bräserat nöt- och fläskkött. Serveras med smör, salvia och parmesan.

Pasta con Peperoni Gamberi alla Menta [4] ... 245:-
Scampi, paprika, tomat, chili, vitlök och färsk mynta.

Pasta alla Vodka [4, 5] 195:-
Guanciale, lök, vitlök, vodka, tomat, grädde och pecorino.

Pasta Filetto Di Manzo E Tartufo [4, 5] 240:-
Oxfile, lök, tryffel, persilja, svartpeppar och grädde.

CONTORNI

- Pommes frites 35:-
- Mixad sallad 35:-

DOLCE - NÅGOT SÖTT

Gelato e Sorbetti [1, 5] 105:-
Lokalproducerad Glass och Sorbet med färska bär och hallonsås.
(Kan beställas vegansk med endast Sorbet.)

Torta Fredda di Cioccolato con gelato di Aranci [1, 3, 4, 5] 110:-
Chokladsemifreddo med apelsinglass, karamelliserade hasselnötter och apelsincrust.

Antonio's Tiramisu [1, 3, 4, 5] 115:-
Vår klassiker med Savoiardikex, dränkta i Disaronno, Marsala och kaffe. Serveras med färska bär.

Pasticcino di Meringa [1, 4, 5] 125:-
Italiensk marängbakelse med chokladglass, passionsfruktscurd, chokladbotten och hallonsås.

Piatto di Formaggi [1, 5] 125:-
Ostbricka med marmelad, frukt och hembakat fröknäcke.

Affogato al Caffe [1, 5] 55:-
Enkel espresso som hälls över en kula vaniljglass.

Pizza Amore [1, 3, 4, 5] 170:-
Nutellapizza med färska bär och mascarponecremé.

KAFFE-TRYFFEL [1, 5]
30:-

MENÙ PER BAMBINI

Serveras upp till och med 10 år.

Pizza Margherita [1, 4, 5] 70:-
Tomatsås, fior di latte och basilika.

Pizza Prosciutto Cotto [4, 5] 80:-
Tomatsås, fior di latte och kokt skinka.

Pasta Ragù di Vitello Bianco 80:-
Kalvfärsragu med vitt vin, morot, lök, selleri och parmesan.

Pasta Filetto Di Manzo [4, 5] 95:-
Pasta med oxfilé, lök, persilja, svartpeppar och grädde.

Antonio's Gelato Bambino [5] 40:-
Vaniljglass med chokladsås.

Pyssel för barnen medan ni väntar på maten? Fråga personalen!