



SUGEN PÅ EN FÖRDRINKI?

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

Något litet till fördrinken.

- Antonio's ört- och vitlöksmarinerade oliver ^{1,2)} 40:-
- Saltrostade Marconamandlar ^{1,2,3)} 50:-
- Vitlöksbröd på surdegsbröd med rostad vitlöksmajonnäs ^{1,4)} 80:-



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 Pomodoro ^{1,4,5)} 70:-
med San Marzano, vitlök, basilika 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!

Våra menyer baseras på fantastiska råvaror och produkter som vi importerar från vårt omfattande nätverk i Italien men även handplockar från närliggande gårdar och leverantörer. Hos oss står råvaran i centrum på tallriken.

KALAS, MÖTE ELLER HEMLIGT FIRANDE?

Antonio's har en liten bakficka ett stenkast härifrån. En *chambre séparée* (franska) *Stanza separata* (italienska) som helt enkelt betyder **enskilt rum**. Det är en liten fin lokal med havsutsikt som passar utmärkt för sällskap som vill ha stället för sig själva.

Går du i firar-tankar eller är sugen på att bjuda de närmaste vännerna på en liten mysig, intim middag?

Skicka ett mail till oss så berättar vi mer!
ciao@antonios.se

ciao@antonios.se



WIFI

Antonios_Hospitality
Lösön: Grappa2020

CHOKLAD-TRYFFEL ^{1,5)}
30:-



DOLCE - NÅGOT SOTT

Affogato al Caffè ^{1,5)} 55:-
Enkel espresso som hälls över en kula vaniljglass.

Gelato e Sorbetti ^{1,5)} 105:-
Lokalproducerad Glass och Sorbet med hallonsås.
(Kan beställas vegansk med endast Sorbet)

Pasticino di Meringa ^{1,5)} 125:-
Italiensk marängbakelse med syrligt citronsorbet, lemoncurd, chokladbotten och hallonsås.

Tiramisu di Limone ^{1,4,5)} 115:-
Savoiardikex doppade i mjölk och limoncello som toppas med vita chokladflakes och hallon.

Ricotta al Forno ^{1,3,4,5)} 125:-
Cheesecake på ricotta som serveras med en krämig pistageglass.

Pizza Amore ^{1,3,4,5)} 170:-
Nutellapizza med färska bär och mascarponecremè. Bra att dela på fyra.

ANTONIO'S

BENVENUTO!

Välkommen till familjen Antonio's. Vi är ett gäng passionerade mat- och dryckeskreatörer som tycker att livet blir mycket roligare 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.

Buon appetito!

ANTIPASTI

Carne e Formaggi⁵⁾ (kan ibland innehålla nötter beroende på varierat innehåll)

Chark- och ostplanka med olika italienska charkuterier och ostar i en härlig mix. Serveras med rostad vitlöksmajonnäs, marinerade oliver och fikonmarmelad.

För 1 person 135:-, För 2 personer 225:-, För 3 personer 315:-, För 4 personer 375:-

Bruschetta asparagi^{2,3,4)} 105:-

Vitlöksstekt levainbröd med stekt sparris som toppas med gremolata och pinjenötter.

Carpaccio di Bresaola della

Valtellina⁵⁾ 135:-

Tunt skuret lufttorkat nötkött som serveras med ruccola, citron, parmesan och gremolata.

Scampi con aglio e

limone^{1,4)} 135:-

Scampi med vitlök och citron. Serveras med rostad vitlöksmajonnäs och bruschetta.

Culatello di Zibello^{3,4)} 145:-

Lufttorkad skinka på stekt levainbröd. Serveras med ruccola, apelsin och rostade pinjenötter.

Burrata med sparris^{1,3,4,5)} 145:-

stekt sparris på levainbröd som toppas med krämig burrata, brynt smör och pinjenötter.

Tartara di Manzo⁵⁾ 155:-

Råbiff smaksatt med citron, schalottenlök, chili och sardelleextrakt. Serveras på en bädd av potatischips med ruccola- och parmesanmajonnäs.

IL NOSTRO RISOTTO

Risotto ai Asparagi e Scampi⁵⁾ 255:-

sparrisrisotto med parmesan och stekt scampi.

(Kan beställas utan scampi. 215:-)

CONTORNI

Bröd 35:-

Pommes frites 35:-

Mixad sallad 35:-

INSALATA

- FRÄSCHA SALLADER

Insalata di Burrata^{1,3,4,5)} 175:-

Serveras med gula tomater, citrondressad ruccola, parmesan och pinjenötter, bruschetta samt ruccola- och parmesanmajonnäs.

Insalata di Pollo^{4,5)} 195:-

Stekt kycklingfilé med gula tomater, syrad rödlök, sallad, kalamataoliver, ruccola- och parmesanmajonnäs samt stekt bruschetta.

LA MIA CASA È LA TUA CASA

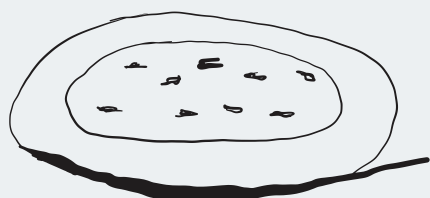
Vi älskar när vår restaurang är full av folk som äter, umgås, skrattar och njuter. Vår ambition är att du alltid ska känna dig som hemma. Här samlas vi precis som vi är och där vi är i livet. Någon stannar till för en god drink, några andra slår sig ner för en femrätters bröllopsmiddag. I hörnet sitter barnfamiljen som inte orkade stöka i sitt eget kök, och ute på glasverandan sitter en stammis och sippar på en svalkande Negroni. Vi är en plats för alla och en plats för alla tillfällen, vackert inramat av den Blekingeska skärgården.

VÅR PIZZA

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.

Hos oss kan vi stoltsera med att våra pizzaiolos är några av landets främsta pizzahantverkare. Det ni!



PIZZA NAPOLETANA

PIZZE ROSSE

- Röda pizzor med tomatås 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 Vegano^{2,4)} 150:-

Tomatsås, svamp, kronärtskocka, semitorkade tomater, oliver, spenat, vitlök och basilika.

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 Calabria (chilisalami), färsk chili 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 Calabria (chilisalami) prosciutto cotto, champinjoner och semitorkade tomater.

Pizza Breasola Ruccola^{4,5)} 175:-

Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Breasola (lufttorkat nötkött), ruccola och parmesan.

Pizza Parma^{4,5)} 145:-

Tomatsås, fior di latte (mozzarella), basilikacremé, parmaskinka, parmesan och basilika.

Pizza Frutti di mare^{4,5)} 175:-

Tomatsås, fior di latte (mozzarella), räkor, musslor, bläckfisk, vitlök och basilika.

PIZZE BIANCHE

- Vita pizzor utan tomatås

Pizza Romagnola^{4,5)} 155:-

Fior di latte (mozzarella), cremé fraiche, prosciutto crudo, ruccola, parmesan och färsk tomater.

Pizza Spinaci^{4,5)} 155:-

Fior di latte (mozzarella), spenat, vitlök, gorgonzola, grillad lök, oregano och basilika.

Pizza Asparagi prosciutto^{4,5)} 160:-

Fior di latte (mozzarella), sparris, prosciutto cotto (kokt skinka), crème fraiche och basilika.

Pizza Skagen^{4,5)} 185:-

Fior di latte (mozzarella), cremé fraiche, handskalade räkor, rödlök, dill, majonnäs och parmesan.

PASTA, PASTA, PASTA

Från en ställig 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 nördar ner sig i pastaträsket, men hon är unik, röd och underbar).

LA NOSTRA PASTA

All pasta utom Agnolotti går att få glutenfri.

Pomodoro^{1,4,5)} 130:-

med San Marzano, vitlök, basilika och parmesan.

(Lägg till en Buffelmozzarella 170:-)

Spaghetti ai funghi e

taggiasca^{2,4)} 145:-

Stekt vitlök, cocktailtomat, champinjoner, oliver och San Marzanotomater.

Agnolotti al Brasato^{4,5)} 195:-

Fylld pasta med bräserat nötkött. Serveras med smörsås, salvia och parmesan.

Pasta Filetto Di Manzo e

Tartufo^{4,5)} 240:-

Oxfile, lök, tryffel, persilja, svartpeppar och grädde.

Paccheri ai Frutti di Mare⁴⁾ 255:-

Scampi, blåmusslor, bläckfisk, stekt vitlök, chili, vitt vin och San Marzanotomater.

SECONDI - HUVUDRÄTTER

Cozze alla Marinara⁴⁾ 195:-

Blåmusslor, vitlök, chili, vitt vin, San Marzanotomater, levainbröd och rostad vitlöksmajonnäs.

Pesce alla Piastra^{4,5)} 265:-

Stekt havsabborre med friterad broccoli som slungas i chili och serveras med rostad potatis, brynt smör och syrlig limemajonnäs.

Tagliata di Manzo⁵⁾ 335:-

Grillad entrecôte med ruccola, haricots verts, sockerärter, grillat tomatismör, samt ljummen potatissallad smaksatt med gremolata.

Filetto di Manzo⁵⁾ 365:-

Lågtempererad oxfile med pommes frites, stekt sparris, fräsch tomatallad och reducerad kalvsky samt ruccola- och parmesanmajonnäs.

Vi upplyser om allergenerna **Nötter/Mandel**, **Gluten** och **Mjöl** enligt nedan siffermarkering. Vid övriga allergier ber vi dig kontakta personalen.

1) = VEGETARISK

2) = VEGANSK

3) = INNEHÅLLER NOTTER och/eller MANDEL

4) = INNEHÅLLER GLUTEN

5) = INNEHÅLLER LAKTOS

DOLCE - NÅGOT SOTT & MENÙ PER BAMBINI →