

M E N U

Fontana di Trevi

APERITIVO • FÖRDRINKAR

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, soda 89.-

PROSECCO glas 85.-

MARTINI BIANCO/ROSSO 6 cl 59.-

Serveras som 5 cl 115.-

COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, tranbärsjuice

DRY MARTINI Gin, Noilly Prat, oliv

MANHATTAN Bourbon, Martini Rosso, Angostura Bitter

NEGRONI Gin, Martini Rosso, Campari

ANTIPASTI • FÖRRÄTTER

- BRUSCHETTA DI PARMA** Grillat bondbröd med tomat, lök, vitlök, färsk basilika och italiensk lufttorkad skinka 89.-
- MOZZARELLA DI BUFALA** Buffelmozzarella, tomat och färsk basilika med ringlad jungfruolivolja 89.-
- PANE AL AGLIO** Nybakat bröd med vitlökssmör och grana padano-ost, serveras på örtsalladsbädd 64.-
- GAMBERONI ALLA FONTANA** Jätteräkor[✧] i olivolja, vitlök, vitt vin & chili, serveras med bröd 109.-
- GAMBERONI E CALAMARI FRITTI** Friterade jätteräkor[✧] och bläckfisk serveras med aioli 98.-
- CARPACCIO DI MANZO** Tunn, rå oxfilé toppad med ruccola, grana padano-ost, pinjenötter & olivolja 115.-
- ZUPPA DI PESCE** Fisk- & skaldjurssoppa på egen fond, timjan, tomat och vitt vin. Serveras med bröd. 89.-

PASTA & RISOTTO

- INSALATA CAESAR**
Klassisk Caesarsallad med kycklingfilé, knaperstekt bacon, krutonger och grana padano-ost 155.-
- TORTIGLIONI E TARTUFATA**
Pasta med oxfilé, krämig tryffelsås, champinjoner och cocktailtomater 165.-
- TORTIGLIONI ALL'ARRABIATA**
Pasta med fyllig tomatsås, knaperstekt bacon, färsk chili och vitlök 145.-
- LINGUINE CON POLLO**
Krämig pasta med kycklingfilé, bacon och ruccola 159.-
- RISOTTO AL SALMONE CON GAMBERI**
Risotto med jätteräkor och laxfilé, smaksatt med vår egna fiskfond 165.-
- LINGUINE AL FRUTTI DI MARE** Linguinepasta med bläckfisk, jätteräkor[✧] och musslor i skal, smaksatt med tomat, vitlök och färsk chili 165.-

*Färskriven
grana padano-ost på
alla pasta- &
risottorätter*

VEGETARIANA • VEGETARISKT

- MELANZANE** Gratinerad mozzarella & aubergine med tomatsås, grana padano-ost och grönsallad 155.-
- PIZZA VEGETARIANA** Tomatsås, ost, färsk champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver 124.-
- LINGUINE AL PESTO** Pasta med basilikapesto och fetaost samt färskriven grana padano-ost 139.-
- RISOTTO E TARTUFATA** Risotto med tryffel, svamp, zucchini och färskriven grana padano-ost 155.-

[✧] Våra jätteräkor är ASC-märkta och således ansvarsfullt odlade

CARNE • KÖTT

COTOLETTO D'AGNELLO

Grillade lammracks med rosmarinssky serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 245.-

SALTIMBOCCA

Gödkalv med salvia och italiensk lufttorkad skinka bräseras i rödvin och grädde, serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 198.-

FILETTO DI MANZO

Grillade oxfilémedaljonger med krämig tryffelsås, ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 255.-

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

Grillad hängmörad Texas entrecôte (300 g) serveras med kryddsmör smaksatt med vitlök & soltorkad tomat, serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 279.-

FILETTO DI POLLO "CORDON BLEU" Panerad kycklingfilé fylld med italiensk lufttorkad skinka och manchego-ost, serveras med risotto, grönsallad och aioli 198.-

ESCALOPE ALLA FONTANA DI TREVI

Husets klassiker! Wienerschnitzel på kalv med klassiska tillbehör, serveras med pommes frites 219.-

PESCE • FISK

FILETTO DI SOLE

Smörstekt rödtunga med sauterad färsk bladspenat och potatis, serveras med vitvinsås 235.-

TONNO ALLA GRIGLIA

Grillad tonfisk med cajunglaze serveras med krämig tomat- och spenatrisotto med pinjenötter och grana padano-ost 245.-

SALMONE

Grillad laxfilé med dillhollandaise, grön sparris och ugnstrostad potatis 215.-

STUFATO DI PESCE

Fisk- och skaldjursgryta med dagens fisk, jätteräkor[✦], musslor, bläckfisk, chili och tomat. Serveras med aioli och bröd. 198.-

DESSERT

TIRAMISU Italiensk klassisk dessert - savoiardikex, espresso, likör, kakao och mascarpone 85.-

CHOKLADFONDANT serveras med glass och säsongens bär 85.-

BANANA SPLIT DELUXE Tre sorters Carli-glass med banan, grädde och chokladsås 85.-

CARLIS VANILJGLASS med varm hjortonsylt 85.-

TRIPLO CIOCCOLATO Ljus-, mörk- och vitchokladmousse på browniebotten 85.-

JORDGUBBSSORBET 65.-

Carli Choklad är en lokal, erkänt skicklig producent av egentillverkade praliner och egentillverkad italiensk glass

ALLERGIINFO

Vänligen meddela oss om du har någon form av matallergi eller vill ha information om allergener i maten

PIZZA CLASSICO

*Pizzasallad
10 kr/pers*

MARGARITA tomatsås, ost	109.-
CAPRICCIOSA skinka, färska champinjoner	119.-
VESUVIO skinka	119.-
TOMASO skinka, räkor	119.-
CALZONE skinka (inbakad)	119.-
FRUTTI DI MARE räkor, musslor	124.-
NICOLO skinka, köttfärs, salami, gorgonzola, hackad feferoni	129.-
SICILIANA sardeller, vitlök, oliver, kapris	119.-
VEGETARIANA färska champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver	124.-
CORLEONE skinka, färska champinjoner, bacon, salami	124.-
CAZALINGA salami, köttfärs, bacon, lök	124.-
MEXICANA köttfärs, salami, pepperoni, bacon, chili	124.-
HAWAII skinka, ananas	124.-
QUATTRO STAGIONI skinka, räkor, musslor, champinjoner	124.-
BOLOGNESE köttfärs, lök	119.-
ANGELO italiensk stark salami, mozzarella, oliver, ruccola	129.-

PIZZA SPECIALE DI FONTANA

BRUSCHETTA tomat, lök, basilika, vitlök, ruccola och italiensk lufttorkad skinka	144.-
GORGONZOLA oxfilé, färska champinjoner, gorgonzolaost, paprika	144.-
QUATTRO FORMAGGIO mozzarella, gorgonzola, grana padano-ost, fetaost	149.-
CESARE kyckling, knaperstekt bacon, grana padano-ost, caesardressing och ruccola	144.-
FONTANA italiensk lufttorkad skinka , gorgonzola, körsbärstomat, spenat och pinjenötter	144.-
PARMA färska tomater, italiensk lufttorkad skinka , mozzarella, oliver, ruccola	149.-
BAGARENS SPECIAL oxfilé, färska champinjoner, paprika, tomat, lök och bearnaisesås	149.-
GAMBERONE jätteräkor [✧] , musslor i skal, körsbärstomater, vitlök, persilja	149.-

[✧] Våra jätteräkor är ASC-märkta och således ansvarsfullt odlade

Delad pizza +20 kr

BARNMENY

.....
ENDAST BARN UPP TILL 12 ÅR

BARNPIZZA	85.-
PASTA MED KÖTTFÄRSSÅS	85.-
KYCKLINGFILÉ, BEARNAISESÅS OCH POMMES FRITES	85.-
BARNENS GLASS Vaniljglass med chokladsås	35.-

KAFFEDRINKAR & AVEC

IRISH COFFEE Jameson whiskey med farinsocker, toppat med vispad grädde	5 cl 115.-
KAFFE KARLSSON 1 del Cointreau, 3 delar Baileys med kaffe toppat med vispad grädde	5 cl 115.-
LEONARD SACHS Lika delar Grand Marnier och Kahlúa kaffe, toppat med vispad grädde	5 cl 115.-
KAFFE D.O.M D.O.M Benedictine, kaffe, toppat med vispad grädde	5 cl 115.-
X-COFFEE Lika delar Kahlúa och Xante med kaffe toppat med vispad grädde	5 cl 115.-
CAFFÉ CORRETTO Espresso med biscotti och 2 cl Grappa att hälla i kaffet	69.-

WHISKEY, BLENDED

Famous Grouse	22:-/cl
Chivas Regal	24:-/cl
Jack Daniel's	22:-/cl
Jameson	22:-/cl
Jim Beam bourbon	22:-/cl

WHISKEY, SINGLE MALT

Laphroaig 10y	30:-/cl
Balvenie 12y	30:-/cl
Oban 14y	30:-/cl
Lagavulin 16y	32:-/cl

COGNAC

Martell VS	22:-/cl
Grönstedts VO	24:-/cl
Renault VSOP	32:-/cl
Martell XO	65:-/cl

CALVADOS/GRAPPA

Boulard Calvados	22:-/cl
Busnel Calvados	22:-/cl
Grappa	från 24:-/cl
Grappa – fatlagrad	från 30:-/cl

DESSERTVIN

6 cl 80:-

ÖL & CIDER

PORETTI (LJUS LAGER) FATÖL 40 cl	68:-
PORETTI (LJUS LAGER) FATÖL 25 cl	48:-
STAROPRAMEN (TJECKISK LAGER) 33 cl	65:-
PERONI (ITALIENSK LAGER) 66 cl	89:-
NASTRO AZZURRO (ITALIENSK LAGER) 33 cl	65:-
CARLSTAD BRYGGERI MÖRK LAGER 33 CL	69:-
CARLSTAD BRYGGERI IPA 33 CL	69:-
ERIKSBERG FLASKA 50 cl	79:-
SOMERSBY CIDER	65:-

LÄSK & ALKOHOLFRI

COCA-COLA 40 cl	35:-	CARLSBERG NON-ALCOHOLIC 33 cl	38:-
COCA-COLA ZERO 40 cl	35:-	ÄPPELCIDER ALKOHOLFRI	38:-
FANTA 40 cl	35:-	ALKOHOLFRIIT VIN 37,5 cl	85:-
SPRITE 40 cl	35:-	RAMLÖSA 33 cl	35:-
MJÖLK	35:-	SODA 40 cl	20:-
JUICE	35:-	ISVATTEN	15:-

KAFFE & TE

PRESSKAFFE · Färskmalet Löfbergs Lila Kenya AA Single Origin	35:-
TE · Svart/grönt/rött	35:-
ESPRESSO · Cumbia, kravmärkt 100% Arabica	enkel 25:- dubbel 35:-
CAPPUCCINO Lika delar Espresso, varm och skummad mjölk	35:-
CAFFE LATTE 1 del Espresso, 5 delar varm och skummad mjölk	35:-

VITA VINER

HUSETS VITA VIN	85:-	295:-
Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.		
BIDOLI, PINOT GRIGIO - FRIULI, ITALIEN	105:-	365:-
Frisk och fruktig smak med liten bitterhet på slutet, välstrukturerat och ganska smakrikt med något kärv torrhet som gör det till ett utmärkt matvin till pasta, fisk, skaldjur och soppa.		
MINERALSTEIN RIESLING - PFALZ, TYSKLAND	95:-	345:-
Knappt medelfyllig torr smak med anings blommig sötma balanserad av utmärkt frisk syra och mineralig stadga i elegant stil, inslag av grönt äpple och rabarber, persika och citrus. Fint till fisk och naturella skaldjur.		
GAROFOLIE MACRINA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI - MARCHE, ITALIEN		309:-
Torr, frisk och fruktig smak med inslag av tropiska frukter, persika och äpplen. Passar till eleganta rätter av fisk och skaldjur.		
MUSITA PASSOCALCARA BIANCO - SICILIEN, ITALIEN		445:-
Torr och fyllig smak med utmärkt balans mellan citrusfrisk syra från Chardonnay och god aromatisk frukt från Catarratto i välgjord stil. Passar bra till antipasti, fisk och skaldjur, sallader och pasta.		
BAVA THOU BIANC, CHARDONNAY - PIEMONTE, ITALIEN		419:-
Medelfyllig, välstrukturerad torr smak med citrusfrisk frukt och fin mineralkaraktär. Passar bra till fisk, skaldjur, vitt kött och pasta.		
SANCERRE LES BELLES VIGNES BLANC, SAUV BLANC - SANCERRE, FRANKRIKE		398:-
Torr och mycket frisk smak i matvänlig stil där inslagen skiftar mellan nässlor, svartvinbärsblad, mineraler och citrus. Perfekt till fisk och skaldjur men även till gröna rätter som sallader och sparris.		

MOUSSERANDE

CANTINE SACCHETTO PROSECCO BRUT - VENETO, ITALIEN	95:-	345:-
Lätt men karaktärsfull smak med utmärkt munfyllande mousse, aromatiskt blommig och citrusfrisk frukt med vag jästton och aptitretande liten bitterhet på slutet. Passar som aperitif, till skaldjur och fisk.		
PALMER & CO BRUT, PINOT NOIR, CHARDONNAY - CHAMPAGNE, FRANKRIKE		589:-
Välbalanserad, knappt medelfyllig smak med läcker frukt och frisk syra, inslag av citrus, rostat bröd, hassel och nötchoklad. Passar som aperitif, till skaldjur och fisk.		

ROSÉVIN

HUSETS ROSÉVIN	85:-	295:-
Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny. Fråga oss gärna om vilket som är husets rosévin just nu.		

RÖDA VINER

HUSETS RÖDA VIN

Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.

85:- 295:-

👍 HOVMÄSTARENS UTVALDA RÖDA

Handplockat vin som ger en högre upplevelse av mat & dryck i kombination

119:- 399:-

CANTINA NEGRAR VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE, ITALIEN

Fyllig och koncentrerat fruktig smak med inslag av mogna körsbär, örter, choklad och vanilj. Passar till smakrika rätter av lamm och nöt, samt lagrade hårdostar.

109:- 385:-

SAN LEONINO CHIANTI RESERVA, SANGIOVESE, CANAILO - TOSCANA, ITALIEN

Rikt fruktig smak med inslag av sötsyttiga körsbär och fat, ganska strävt och mycket friskt. Passar bra till klassiska italienska rätter som Saltimbocca.

429:-

COL D'ORCIA BRUNELLO DI MONTALCINO, SANGIOVESE GROSSO - TOSCANA, ITALIEN

Fyllig, utvecklad smak, mycket frisk och med en imponerande tanninstruktur uppmjukad av krämig kryddig ek. Rekommenderas till lamm, nöt och vilt.

669:-

CAMPO ALTO RIPASSO, RONDINELLA, CORVINA - VENETO, ITALIEN

Rätt fyllig, välstrukturerad smak med rik mörk körsbärs- och plommonfrukt, friska syror med mjuka men påtagliga tanniner samt anings sötna i den balanserat torra smaken. Utmärkt till mörkt kött och parmesanost.

489:-

DOMINI VENETI AMARONE CLASSICO - VENETO, ITALIEN

Fyllig, eldig smak med läcker, syrlig frukt som har en lätt bitter ton, balanserat friskt med mjuka tanniner och inslag av mörka körsbär, plommon och torkad frukt. Passar bäst till robusta köträtter samt parmesanost.

589:-

VIRNA BAROLO CLASSICO, NEBBIOLO - PIEMONTE, ITALIEN

Fyllig, fruktig smak med inslag av körsbär, björnbär och jordgubb, ganska sträv och mycket frisk med kryddiga, fatiga och aning jordiga toner. Fin till mörkt kött.

689:-

COL D'ORCIA ROSSO DI MONTALCINO - TOSCANA, ITALIEN

Komplex smak med bra fyllighet, rik mörk bärfrukt i utmärkt och frisk balans med fatkaraktärens kryddiga ek och de mogna tanninerna. Gott till stekt och grillat kött av lamm eller nöt.

395:-



Fontana di Trevi

JÄRNVÄGSGATAN 8, KARLSTAD

TEL 054-21 05 00

WWW.DITREVI.SE • INFO@DITREVI.SE