

# M E N U

*Fontana di Trevi*

## APERITIVO • FÖRDRINKAR

**ROSÉ SPRITZ** Rosévin, fläderlikör, citron, soda 95.-

**APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco, soda 95.-

**PROSECCO** glas 95.-

**MARTINI BIANCO/ROSSO** 6 cl 59.-

*Serveras som 5 cl 115.-*

**COSMOPOLITAN** Vodka, Cointreau, tranbärsjuice

**DRY MARTINI** Gin, Noilly Prat, oliv

**CLOVER CLUB** Gin, hallon, socker, citron, vermouth

**NEGRONI** Gin, Martini Rosso, Campari

## ANTIPASTI • FÖRRÄTTER

<b>BRUSCHETTA DI PARMA</b> Grillat bondbröd med tomat, lök, vitlök, färsk basilika och italiensk lufttorkad skinka	95.-
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> Buffelmozzarella, tomat och färsk basilika med ringlad jungfruolivolja	95.-
<b>PANE AL AGLIO</b> Nybakat bröd med vitlökssmör och grana padano-ost, serveras på örtsalladsbädd	69.-
<b>GAMBERONI ALLA FONTANA</b> Jätteräkor ✧ i olivolja, vitlök, vitt vin & chili, serveras med bröd	119.-
<b>GAMBERONI E CALAMARI FRITTI</b> Friterade jätteräkor ✧ och bläckfisk serveras med aioli	109.-
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> Tunn, rå oxfilé toppad med ruccola, grana padano-ost, pinjenötter & olivolja	125.-
<b>PANE "SKAGEN"</b> Räkor, dill, majonnäs, rödlök och citron på grillat bröd	115.-

## INSALATA, PASTA & RISOTTO

✧ Våra jätteräkor är ASC-märkta och således ansvarfullt odlade

<b>INSALATA CAESAR</b> Klassisk Caesarsallad välj kyckling/räkor, knaperstekt bacon, krutonger, grana padano-ost	169.- / 189.-
<b>TORTIGLIONI E TARTUFATA</b> Pasta med oxfilé, krämig tryffelsås, champinjoner och cocktailtomater	188.-
<b>TORTIGLIONI ALL'ARRABIATA</b> Pasta med fyllig tomatsås, knaperstekt bacon, färsk chili och vitlök	165.-
<b>LINGUINE CON SALSICCIA</b> Pasta med salsiccia (kryddig italiensk korv), tomat, färsk chili, persilja, vitlök och pecorino-ost	178.-
<b>LINGUINE CON POLLO</b> Krämig pasta med kycklingfilé, bacon och ruccola	178.-
<b>RISOTTO AL SALMONE CON GAMBERI</b> Risotto med jätteräkor och laxfilé, smaksatt med vår egna fiskfond	188.-
<b>LINGUINE AL FRUTTI DI MARE</b> Linguinepasta med bläckfisk, jätteräkor ✧ och musslor i skal, smaksatt med tomat, vitlök och färsk chili	182.-

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

## VEGETARIANA • VEGETARISKT

<b>MELANZANE</b> Gratinerad mozzarella & aubergine med tomatsås, grana padano-ost och grönsallad	165.-
<b>PORTABELLO</b> Portabellosvamp fylld med fetaost & grönsaker, med örtig bönröra och sallad	165.-
<b>PIZZA VEGAN</b> Tomatsås, vegansk ost, färska champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver	152.-
<b>LINGUINE AL PESTO</b> Pasta med basilikapesto och fetaost samt färskriven grana padano-ost	159.-
<b>RISOTTO E TARTUFATA</b> Risotto med tryffel, svamp, zucchini och färskriven grana padano-ost	165.-

# CARNE • KÖTT

## SCAFFALE DELL'AGNELLO

Grillade lammracks med rosmarinssky, serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 259.-

## SALTIMBOCCA

Gödkalv med salvia och italiensk lufttorkad skinka, vitvinsbräseras med champinjoner och serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 218.-

## FILETTO DI MANZO

Grillade oxfilémedaljonger med krämig tryffelsås, ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 275.-

## ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

Grillad hängmörad Texas-entrecôte (300 g) serveras med kryddsmör smaksatt med vitlök och soltorkad tomat, serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 345.-

**FILETTO DI POLLO "CORDON BLEU"** Panerad kycklingfilé fylld med italiensk lufttorkad skinka och manchegoost, serveras med risotto, grönsallad och aioli 218.-

## ESCALOPE ALLA FONTANA DI TREVI

Husets klassiker! Wiener Schnitzel på kalv med klassiska tillbehör, serveras med pommes frites 239.-

# PESCE • FISK

## FILETTO DI LUCIOPERCA

Vännergös bräserad i vitt vin, fiskfond, chili & vitlök, serveras med grillade grönsaker och färskpotatis 245.-

## TONNO ALLA GRIGLIA

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

## SALMONE

Spett med grillad lax, jätteräkor<sup>✦</sup> och grönsaker serveras på en salladsbädd med limeaioli och potatis 225.-

## STUFATO DI PESCE

Fisk- och skaldjursgryta med dagens fisk, jätteräkor<sup>✦</sup>, musslor, bläckfisk, chili och tomat. Serveras med aioli och bröd. 218.-

# DESSERT

**CRÈME BRÛLÉE** serveras med säsongens bär/frukter 89.-

**CHOKLADFONDANT** serveras med glass och säsongens bär 89.-

**BANANA SPLIT DELUXE** Tre sorters Carli-glass med banan, grädde och chokladsås 89.-

**CARLIS VANILJGLASS** med jordgubbar 89.-

**TIRAMISU** Italiensk klassisk dessert - savoiardikex, espresso, likör, kakao och mascarpone 89.-

**JORDGUBBS- / CITRONSORBET** 75.-

*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*

<b>MARGARITA</b> tomatsås, ost	129.-
<b>CAPRICCIOSA</b> skinka, färska champinjoner	139.-
<b>VESUVIO</b> skinka	139.-
<b>TOMASO</b> skinka, räkor	139.-
<b>CALZONE</b> skinka (inbakad)	139.-
<b>FRUTTI DI MARE</b> räkor, musslor	145.-
<b>NICOLO</b> skinka, köttfärs, salami, gorgonzola, hackad feferoni	155.-
<b>SICILIANA</b> sardeller, vitlök, oliver, kapris	139.-
<b>VEGETARIANA</b> färska champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver	145.-
<b>CORLEONE</b> skinka, färska champinjoner, bacon, salami	145.-
<b>CAZALINGA</b> salami, köttfärs, bacon, lök	145.-
<b>MEXICANA</b> köttfärs, salami, pepperoni, bacon, chili	145.-
<b>HAWAII</b> skinka, ananas	145.-
<b>QUATTRO STAGIONI</b> skinka, räkor, musslor, champinjoner	145.-
<b>ANGELO</b> italiensk stark salami, mozzarella, oliver, ruccola	155.-

# PIZZA SPECIALE DI FONTANA

<b>BRUSCHETTA</b> tomat, lök, basilika, ruccola och italiensk lufttorkad skinka	165.-
<b>GORGONZOLA</b> oxfilé, färska champinjoner, gorgonzolaost, paprika	165.-
<b>SALSICCIA</b> tomat, salsiccia, lök, vitlök, champinjon, persilja, cocktailtomat, pecorinoost	165.-
<b>QUATTRO FORMAGGIO</b> mozzarella, gorgonzola, parmesan, fetaost, färsk basilika	169.-
<b>CESARE</b> kyckling, knaperstekt bacon, grana padano-ost, caesardressing och ruccola	165.-
<b>FONTANA</b> italiensk lufttorkad skinka , gorgonzola, körsbärstomat, spenat och pinjenötter	165.-
<b>PARMA</b> färska tomater, italiensk lufttorkad skinka , mozzarella, oliver, ruccola	169.-
<b>BAGARENS SPECIAL</b> oxfilé, färska champinjoner, paprika, tomat, lök och bearnaisesås	169.-
<b>GAMBERONE</b> jätteräkor ✧, musslor i skal, körsbärstomater, vitlök, persilja	169.-

✧ Våra jätteräkor är ASC-märkta och således ansvarsfullt odlade

Glutenfri +35 kr Delad pizza +20 kr Vegansk ost +20 kr

# BARNMENY

ENDAST BARN UPP TILL 12 ÅR

<b>BARNPIZZA</b>	89.-
<b>PASTA MED KÖTTFÄRSSÅS</b>	89.-
<b>TUNNBANKAD FLÄSKYTTERFILÉ, BEARNAISESÅS OCH POMMES FRITES</b>	89.-
<b>BARNENS GLASS</b> Vaniljglass med chokladsås	39.-

# KAFFEDRINKAR & AVEC

IRISH COFFEE Tullamore 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 Benedectine, 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
Tullamore	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	75:-
PORETTI (LJUS LAGER) FATÖL 25 cl	48:-
ERIKSBERG KARAKTÄR FATÖL 40 cl	75:-
VÅR SÄSONGSUTVALDA FATÖL 40 cl	75:-
STAROPRAMEN (TJECKISK LAGER) 33 cl	65:-
CARLSBERG HOF 33 cl	62:-
PERONI (ITALIENSK LAGER) 66 cl	95:-
NASTRO AZZURRO (ITALIENSK LAGER) 33 cl	65:-
CARLSTAD BRYGGERI IPA 33 cl	69:-
ERIKSBERG FLASKA 50 cl	79:-
SOMERSBY CIDER	65:-

# LÄSK & ALKOHOLFRI

COCA-COLA 40 cl	38:-	CARLSBERG NON-ALCOHOLIC 33 cl	45:-
COCA-COLA ZERO 40 cl	38:-	SOMERSBY ALKOHOLFRI ÄPPELCIDER 33 cl	45:-
FANTA 40 cl	38:-	ALKOHOLFRIIT VIN 37,5 cl	85:-
SPRITE 40 cl	38:-	RAMLÖSA 33 cl	35:-
MJÖLK	38:-	SODA 40 cl	20:-
JUICE	38:-	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

<b>HUSETS VITA VIN</b>	89:-	325:-
Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.		
<b>BIDOLI, PINOT GRIGIO - FRIULI, ITALIEN</b>	105:-	385:-
Frisk och fruktig smak med liten bitterhet på slutet, välstrukturerat och ganska smakrikt med något kärvtorrhet som gör det till ett utmärkt matvin till pasta, fisk, skaldjur och soppa.		
<b>SANDER RIESLING - RHEINHESSEN, TYSKLAND</b>	95:-	365:-
Torr och generöst fruktig smak i krispigt ren stil med inslag av exotiska frukter som lime, ananas och papaya. Gott till sallader, sparris, fisk & skaldjur.		
<b>GAROFOLIE MACRINA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI - MARCHE, ITALIEN</b>		345:-
Torr, frisk och fruktig smak med inslag av tropiska frukter, persika och äpplen. Passar till eleganta rätter av fisk och skaldjur.		
<b>BAVA THOU BIANC, CHARDONNAY - PIEMONTE, ITALIEN</b>		419:-
Medelfyllig, välstrukturerad torr smak med citrusfrisk frukt och fin mineralkaraktär. Passar bra till fisk, skaldjur, vitt kött och pasta.		
<b>CHABLIS DOMAINE ALAIN GEOFFROY, CHARDONNAY, FRANKRIKE</b>		449:-
Vinet är mycket kraftfullt med en uttalad mineralkaraktär som förhöjer frukten och de vegetativa smakerna i vinet. Perfekt till skaldjur, fisk och mogen ost,		

# MOUSSERANDE

<b>CANTINE SACCHETTO PROSECCO BRUT - VENETO, ITALIEN</b>	95:-	345:-
Lätt men karaktärsfull smak med utmärkt munfyllande mousse, aromatiskt blommigt och citrusfrisk frukt med vag jästton och aptitretande liten bitterhet på slutet. Passar som aperitif, till skaldjur och fisk.		
<b>PALMER &amp; CO BRUT, PINOT NOIR, CHARDONNAY - CHAMPAGNE, FRANKRIKE</b>		680:-
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

<b>HUSETS ROSÉVIN</b>	89:-	325:-
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.		
<b>R DE ROUBINE - PROVENCE, FRANKRIKE</b>		389:-
Torr, fruktig och mycket frisk smak med inslag av röda vinbär och jordgubbar		

# RÖDA VINER

## HUSETS RÖDA VIN

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

89:- 325:-



## HOVMÄSTARENS UTVALDA RÖDA

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

119:- 455:-

## 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 sötma 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