

MENU

Fontana di Trevi

APERITIVO • FÖRDRINKAR

Serveras som 5 cl 118.-

- ESPRESSO MARTINI** Espressolikör, Löffbergs Cold Brew
- FRENCH 75** Gin, citron, socker, mousserande vin
- COSMOPOLITAN** Vodka, Cointreau, tranbärsjuice
- DRY MARTINI** Gin, Noilly Prat, oliv
- CLOVER CLUB** Gin, hallon, socker, citron, vermouth
- NEGRONI** Gin, Martini Rosso, Campari
- WHISKEY SOUR** Bourbon, citron, socker, Angostura bitters
- APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco, soda 99.-
- PROSECCO** glas 95.-
- MARTINI BIANCO/ROSSO** 6 cl 75.-

ANTIPASTI • FÖRRÄTTER

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

INSALATA, PASTA & RISOTTO

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

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

- MELANZANE** Gratinerad mozzarella & aubergine med tomatsås, grana padano-ost och grönsallad 165.-
- PORTABELLO** Portabellosvamp fylld med fetaost & grönsaker, med örtig bönröra och sallad 165.-
- PIZZA VEGAN** Tomatsås, vegansk ost, färska champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver 152.-
- LINGUINE AL PESTO** Pasta med basilikapesto och fetaost samt färskriven grana padano-ost 159.-
- RISOTTO E TARTUFATA** 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 & soltorkad tomat, serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 345.-

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

ESCALOPE ALLA FONTANA DI TREVI

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

PESCE • FISK

FILETTO DI LUCIOPERCA

Vännergös bräserad i vittvin, fiskfond, chili & vitlök, serveras med grillade grönsaker och pressad potatis 235.-

TONNO ALLA GRIGLIA

Grillad tonfisk med cajunglaze serveras med krämig tomat- och spenatrisotto med pinjenötter och grana padano-ost 255.-

SALMONE

Ugnstekt laxfilé med handskalade räkor, vitvinsås på egen fond, pressad potatis och säsongens grönsaker 215.-

STUFATO DI PESCE

Fisk- och skaldjursgryta med dagens fisk, jätteräkor[✦], musslor, bläckfisk, chili och tomat. Serveras med aioli och bröd. 208.-

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE serveras med säsongens bär/frukter 89.-

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

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

VANILJGLASS GELATO med varm hjortronsylt 89.-

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

JORDGUBBSORBET / CITRONSORBET 75.-

Gelato betyder 'glass' på italienska men det syftar även på en viss typ av glass. Gelato innehåller mjölk, socker samt smaksättning (sällan grädde) och omrörs mycket långsammare under infrysningsprocessen, vilket ger en mer kompakt konsistens.

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

PIZZA SPECIALE DI FONTANA

BRUSCHETTA tomat, lök, basilika, ruccola och italiensk lufttorkad skinka	165.-
GORGONZOLA oxfilé, färsk champinjoner, gorgonzolaost, paprika	165.-
SALSICCIA tomat, salsiccia, lök, vitlök, färsk champinjoner, persilja, cocktailtomat, pecorinoost	165.-
QUATTRO FORMAGGIO mozzarella, gorgonzola, parmesan, fetaost, färsk basilika	169.-
CESARE kyckling, knaperstekt bacon, grana padano-ost, caesardressing och ruccola	165.-
FONTANA italiensk lufttorkad skinka, gorgonzola, körsbärstomat, spenat och pinjenötter	165.-
PARMA färsk tomat, italiensk lufttorkad skinka, mozzarella, oliver, ruccola	169.-
BAGARENS SPECIAL oxfilé, färsk champinjoner, paprika, tomat, lök och bearnaisesås	169.-
GAMBERONE 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

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

ÖL & CIDER

PORETTI (LJUS LAGER) FATÖL 40 cl	75:-
ERIKSBERG KARAKTÄR FATÖL 40 cl	75:-
CARNEGIE HOPPY DAZE IPA FATÖL 40 cl	78:-
STAROPRAMEN (TJECKISK LAGER) 33 cl	65:-
CARLSBERG HOF 33 cl	62:-
PERONI (ITALIENSK LAGER) 66 cl	109:-
NASTRO AZZURRO (ITALIENSK LAGER) 33 cl	65:-
CARLSTAD BRYGGERI IPA 33 cl	69:-
ERIKSBERG FLASKA 50 cl	89:-
SOMERSBY CIDER PÄRON 33 cl	65:-



LÄSK & ALKOHOLFRITT

CARLSBERG NON-ALCOHOLIC 33 cl	45:-
SOMERSBY ALKOHOLFRI ÄPPELCIDER 33 cl	45:-
ALKOHOLFRITT VIN 37,5 cl	85:-
ALKOHOLFRITT MOUSSERANDE VIN 20 cl	59:-
RAMLÖSA 33 cl	35:-
SODA 40 cl	20:-
ISVATTEN	15:-
COCA-COLA 40 cl	38:-
COCA-COLA ZERO 40 cl	38:-
FANTA 40 cl	38:-
SPRITE 40 cl	38:-
MJÖLK	38:-
JUICE	38:-

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:-

AVEC

Baren erbjuder ett bra sortiment av kända klassiska likörer, whiskey & cognac.

Här nedan lyfter vi fram några personliga favoriter som du kanske inte provat ännu?

LIKÖRER Söta spritdrycker

Borghetti Italiensk espressolikör	22:-/cl
Strega Italiensk örtlikör	22:-/cl
Galliano Italiensk vanilj- & örtlikör	22:-/cl
Sambuca Italiensk fänkål- & anislikör	22:-/cl

WHISKEY Destillerat ohumlat öl! från 22:-/cl

Tullamore Irländsk	22:-/cl
Macallan 12y Double Cask	28:-/cl
Lagavulin 16y	35:-/cl
Glenmorangie 12y Lasanta	28:-/cl
Hibiki Japansk	38:-/cl
Springbank 15y	52:-/cl
George T. Stagg Kentucky Bourbon	65:-/cl

COGNAC Destillerat vin, ekfatlagrat från 22:-/cl

Martell VS	22:-/cl
Martell XO	65:-/cl
Grönstedts VO	24:-/cl
Grönstedts Monopol VSOP	32:-/cl
Carlos 1 Spansk Brandy	22:-/cl

GRAPPA Italienskt druvdestillat från 24:-/cl

Sarpa di Poli	22:-/cl
Di Brunello di Montalcini	35:-/cl
Nonino Riserva 5y	28:-/cl
Capovilla Tabacco 2014	65:-/cl
Berta Oltre il Vallo	40:-/cl

Lagras på fat från de finaste skotska destillerierna

ROM Sockerrörssprit från 22:-/cl

Zacapa 23	35:-/cl
Plantation Grand Reserve	22:-/cl

BITTERS Utmärkt för matsmältningen!

Fernet Branca Kryddig & eldig	22:-/cl
Branca Menta Pepparmynta	22:-/cl
Averna Italiensk After Dinner-bitter	22:-/cl
Antica Formula Italiensk söt vermouth	28:-/cl

KAFFEDRINKAR

ESPRESSO MARTINI Ett svalkande avslut på middagen	5 cl 118.-
IRISH COFFEE Tullamore whiskey med farinsocker & vispad grädde	5 cl 118.-
KAFFE KARLSSON Cointreau, Baileys, kaffe & vispad grädde	5 cl 118.-
LEONARD SACHS Grand Marnier, Kahlúa, kaffe & vispad grädde	5 cl 118.-
KAFFE D.O.M D.O.M Benedictine, kaffe & vispad grädde	5 cl 118.-
X-COFFEE Kahlúa, Xanté, kaffe & vispad grädde	5 cl 118.-
CAFFÉ CORRETTO Espresso med biscotti + 2 cl Grappa att hälla i kaffet	69.-

VITA VINER

Flera av våra viner serveras på glas (18 cl), stort glas (25 cl) eller flaska (75 cl)

	18 cl	25 cl	75 cl
HUSETS VITA VIN	89.-	119.-	325.-
Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.			
BIDOLI, PINOT GRIGIO - FRIULI, ITALIEN	109.-	139.-	425.-
Frisk och fruktig smak med liten bitterhet på slutet, välstrukturerat och ganska smakrikt med något kärvt torrhet som gör det till ett utmärkt matvin till pasta, fisk, skaldjur och soppa			
SANDER RIESLING - RHEINHESSEN, TYSKLAND	99.-	129.-	385.-
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.			
BAVA THOU BIANC, CHARDONNAY - PIEMONTE, ITALIEN			495.-
Medelfyllig, välstrukturerad torr smak med citrusfrisk frukt och fin mineralkaraktär. Passar bra till fisk, skaldjur, vitt kött och pasta.			
DOMAINE PAUL CHERRIER SANCERRE, SAUVIGNON BLANC - LOIRE, FRANKRIKE			568.-
Glatt, livligt vin som passar exceptionellt bra med skaldjur, ljust kött, getost och sparris			
BELGUARDO, VERMENTINO - TOSCANA, ITALIEN			385.-
Fruktig, aromatisk doft med toner av mineral, persika, citrus och vita blommor. Torr, frisk, fruktig och något aromatisk smak med inslag av persika, citrus och mineral.			
CHABLIS DOMAINE ALAIN GEOFFROY, CHARDONNAY, FRANKRIKE			568.-
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

CANTINE SACCHETTO PROSECCO BRUT - VENETO, ITALIEN	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.			
PALMER & CO BRUT, PINOT NOIR/CHARDONNAY - CHAMPAGNE, FRANKRIKE			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

HUSETS ROSÉVIN	89.-	119.-	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.			
R DE ROUBINE - PROVENCE, FRANKRIKE			389.-
Torr, fruktig och mycket frisk smak med inslag av röda vinbär och jordgubbar			

DESSERTVIN

HUSETS REKOMMENDERADE SÖTA DESSERTVIN		6 cl	80.-
--	--	------	------

RÖDA VINER

Flera av våra viner serveras på glas (18 cl), stort glas (25 cl) eller flaska (75 cl)

	18 cl	25 cl	75 cl
HUSETS RÖDA VIN Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.	89.-	119.-	325.-
HOVMÄSTARENS UTVALDA RÖDA Handplockat vin som ger en högre upplevelse av mat & dryck i kombination	119.-	159.-	468.-
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.-	139.-	425.-
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 köttretter samt parmesanost.	158.-	208.-	625.-
SER LAPO CHIANTI RESERVA, SANGIOVESE, MERLOT - TOSCANA, ITALIEN Tät, mörkfruktig doft med inslag av mörka körsbär, ceder, mocka och fat. Kryddigt och fruktigt vin med viss mineralton, tydligt inslag av mörka körsbär fat, läder, lakrits och mörk choklad. Lång, nyanserad eftersmak.			550.-
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.-
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.-
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.			869.-
CHÂTEAU MAUCOIL CHÂTEAU-NEUF-DU-PAPE - RHÔNE, FRANKRIKE Stor frisk och något aromatisk doft med mogen frukt och diskret fatton, rena inslag av plommon och björnbär, örter och vitpeppar. Bra till smakrika köttretter av lamm, nöt och vilt, risotto och mustiga rätter med svamp.			749.-
GEVREY CHAMBERTIN, PINOT NOIR - BOURGOGNE, FRANKRIKE Rustik doft med inslag av röda bär, perfekt till fågel och fiskrätter med lättare tillbehör			1095.-
CHÂTEAU BELGRAVE, CABERNET SAUV/MERLOT - BORDEAUX, FRANKRIKE 2014 MAGNUM Redan öppen och inbjudande doft med nyanserade inslag av plommon, cederträ, mörk choklad och tobak. Perfekt till en bra köttbit. Magnumflaska 1,5 l.			2495.-

Från Italien kommer allt från långlivade nebbioloviner från Piemonte till sangiovese från Chianti och vulkaniska viner från Etna. Och vem har inte hört talas om amarone? Bara för att nämna några viner som gör Italien till ett klassiskt vinland.

Norrut utmed Adriatiska kusten regerar *verdicchio* på den gröna sidan och *montepulciano* på den blå. Inåt land och över till den Tyrrenska kusten är *sangiovese* kung i Toscana. Via *lambrusco* i Emilia-Romagna, *garganega* i Soave och *corvina*, *rondinella* och *molinara* i Bardolino och Valpolicella, där Amarone blandar sig i striden om de italienska vinernas kungatitel.

En ännu starkare tronpretendent väntar längre norrut – *nebbiolo* i Piemonte och Valtellina. Här uppe finns också de blå *dolcetto* och *barbera*, samt *glera* för mousserande vin och *moscato* till söt spumante i Asti.

Barbera odlas, liksom *trebbiano* över hela landet och detsamma gäller de internationella druvorna.



Fontana di Trevi

JÄRNVÄGSGATAN 8, KARLSTAD

TEL 054-21 05 00

WWW.DITREVI.SE • INFO@DITREVI.SE