

# MENU

*Fontana di Trevi*

# APERITIVO • FÖRDRINKAR

Serveras som 5 cl 125.-

- 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 99.-
- MOZZARELLA DI BUFALA** Buffelmozzarella, tomat och färsk basilika med ringlad jungfruolivolja 99.-
- PANE AL AGLIO** Nybakat bröd med vitlökssmör och grana padano-ost, serveras på örtsalladsbädd 74.-
- GAMBERONI ALLA FONTANA** Jätteräkor<sup>✦</sup> i olivolja, vitlök, vitt vin & chili, serveras med bröd 125.-
- GAMBERONI E CALAMARI FRITTI** Friterade jätteräkor<sup>✦</sup> och bläckfisk serveras med aioli 115.-
- CARPACCIO DI MANZO** Tunn, rå oxfilé toppad med ruccola, grana padano-ost, pinjenötter & olivolja 129.-
- PANE "SKAGEN"** Räkor, dill, majonnäs, rödlök och citron på grillat bröd 125.-

# INSALATA, PASTA & RISOTTO

<sup>✦</sup>Våra jätteräkor är ASC-märkta och således ansvarsfullt odlade

- INSALATA CAESAR**  
Klassisk Caesarsallad - välj din favorittopping: kyckling & bacon *eller* räkor & cocktailtomater 175.- / 199.-
- TORTIGLIONI E TARTUFATA**  
Pasta med oxfilé, krämig tryffelsås, champinjoner och cocktailtomater 197.-
- TORTIGLIONI ALL'ARRABIATA**  
Pasta med fyllig tomatsås, knaperstekt bacon, färsk chili och vitlök 175.-
- LINGUINE CON SALSICCIA**  
Pasta med salsiccia (kryddig italiensk korv), tomat, färsk chili, persilja, vitlök och pecorino-ost 185.-
- LINGUINE CON POLLO**  
Krämig pasta med kycklingfilé, bacon och ruccola 185.-
- RISOTTO AL SALMONE CON GAMBERI**  
Risotto med jätteräkor och laxfilé, smaksatt med vår egna fiskfond 197.-
- LINGUINE AL FRUTTI DI MARE** Linguinepasta med bläckfisk, jätteräkor<sup>✦</sup> och musslor i skal, smaksatt med tomat, vitlök och färsk chili 189.-

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

# VEGETARIANA • VEGETARISKT

- MELANZANE** Gratinerad mozzarella & aubergine med tomatsås, grana padano-ost och grönsallad 175.-
- PORTABELLO** Portabellosvamp fylld med fetaost & grönsaker, med örtig bönröra och sallad 175.-
- PIZZA VEGAN** Tomatsås, vegansk ost, färska champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver 159.-
- LINGUINE AL PESTO** Pasta med basilikapesto och fetaost samt färskriven grana padano-ost 169.-
- RISOTTO E TARTUFATA** Risotto med tryffel, svamp, zucchini och färskriven grana padano-ost 175.-

# CARNE • KÖTT

## SCAFFALE DELL'AGNELLO

Grillade lammracks med rosmarinssky serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 279.-

## SALTIMBOCCA

Gödkalv med salvia och italiensk lufttorkad skinka, vitvinsbräseras med champinjoner och serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 229.-

## FILETTO DI MANZO

Grillade oxfilémedaljonger med krämig tryffelsås, ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 289.-

## ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

Grillad hängmörad Texas entrecôte (300 g) serveras med kryddsmör smaksatt med vitlök & soltorkad tomat, serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 359.-

**FILETTO DI POLLO "CORDON BLEU"** Panerad kycklingfilé fylld med italiensk lufttorkad skinka och manchego-ost, serveras med risotto, grönsallad och aioli 229.-

## ESCALOPE ALLA FONTANA DI TREVI

Husets klassiker! Wienerschnitzel på kalv med klassiska tillbehör, serveras med pommes frites 249.-

# PESCE • FISK

## FILETTO DI LUCIOPERCA

Vännergös bräserad i vittvin, fiskfond, chili & vitlök, serveras med grillade grönsaker och pressad potatis 267.-

## TONNO ALLA GRIGLIA

Grillad tonfisk med cajunglaze serveras med krämig tomat- och spenatrisotto med pinjenötter och grana padano-ost 267.-

## SALMONE

Ugnstekt laxfilé med handskalade räkor, vitvinsås på egen fond, pressad potatis och säsongens grönsaker 228.-

## STUFATO DI PESCE

Fisk- och skaldjursgryta med dagens fisk, jätteräkor<sup>✦</sup>, musslor, bläckfisk, chili och tomat. Serveras med aioli och bröd. 219.-

# DESSERT

**CRÈME BRÛLÉE** serveras med säsongens bär/frukter 94.-

**CHOKLADFONDANT** serveras med gelato-glass och säsongens bär 94.-

**BANANA SPLIT DELUXE** Tre sorters gelato-glass med banan, grädde och chokladsås 94.-

**VANILJGLASS GELATO** med varm hjortronsylt 94.-

**TIRAMISU** Italiensk klassisk dessert - savoiardikex, espresso, likör, kakao och mascarpone 94.-

**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

<b>MARGARITA</b> tomatsås, ost	129.-
<b>CAPRICCIOSA</b> skinka, färsk champinjoner	145.-
<b>VESUVIO</b> skinka	145.-
<b>TOMASO</b> skinka, räkor	145.-
<b>CALZONE</b> skinka (inbakad)	145.-
<b>FRUTTI DI MARE</b> räkor, musslor	152.-
<b>NICOLO</b> skinka, köttfärs, salami, gorgonzola, hackad feferoni	163.-
<b>SICILIANA</b> sardeller, vitlök, oliver, kapris	145.-
<b>VEGETARIANA</b> färsk champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver	152.-
<b>CORLEONE</b> skinka, färsk champinjoner, bacon, salami	152.-
<b>CAZALINGA</b> salami, köttfärs, bacon, lök	152.-
<b>MEXICANA</b> köttfärs, salami, pepperoni, bacon, chili	152.-
<b>HAWAII</b> skinka, ananas	152.-
<b>QUATTRO STAGIONI</b> skinka, räkor, musslor, champinjoner	152.-
<b>ANGELO</b> italiensk stark salami, mozzarella, oliver, ruccola	163.-

# PIZZA SPECIALE DI FONTANA

<b>BRUSCHETTA</b> tomat, lök, basilika, ruccola och italiensk lufttorkad skinka	173.-
<b>GORGONZOLA</b> oxfilé, färsk champinjoner, gorgonzolaost, paprika	173.-
<b>SALSICCIA</b> tomat, salsiccia, lök, vitlök, färsk champinjoner, persilja, cocktailtomat, pecorinoost	173.-
<b>QUATTRO FORMAGGIO</b> mozzarella, gorgonzola, parmesan, fetaost, färsk basilika	179.-
<b>CESARE</b> kyckling, knaperstekt bacon, grana padano-ost, caesardressing och ruccola	173.-
<b>FONTANA</b> italiensk lufttorkad skinka, gorgonzola, körsbärstomat, spenat och pinjenötter	173.-
<b>PARMA</b> färsk tomat, italiensk lufttorkad skinka, mozzarella, oliver, ruccola	179.-
<b>BAGARENS SPECIAL</b> oxfilé, färsk champinjoner, paprika, tomat, lök och bearnaisesås	179.-
<b>GAMBERONE</b> jätteräkor <sup>✧</sup> , musslor i skal, körsbärstomater, vitlök, persilja	179.-

<sup>✧</sup>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>	98.-
<b>PASTA MED KÖTTFÄRSSÅS</b>	98.-
<b>TUNNBANKAD FLÄSKYTTERFILÉ, BEARNAISESÅS OCH POMMES FRITES</b>	98.-
<b>BARNENS GLASS</b> 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:-



# AVEC

*Baren erbjuder ett digert sortiment av spritdrycker som passar utmärkt efter din middag.*

*Förutom de som nämns här finns även likörer, calvados, bitters och annat gott!*

## Fråga gärna efter vår aveclista!

*Här nedan presenteras ett litet urval:*

### GRAPPA

Olagrad	från 22:-/cl
Lagrad	från 28:-/cl

### WHISKEY

Tullamore	22:-/cl
Macallan 12y Double Cask	28:-/cl
Lagavulin 16y	35:-/cl
Laphroaig 10y	26:-/cl
Glenmorangie 12y Lasanta	28:-/cl

### COGNAC

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

### ROM

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

*Nyfiken på andra sorter - be om stora listan*

# LÄSK & ALKOHOLFRI

CARLSBERG NON-ALCOHOLIC 33 cl	45:-
SOMERSBY ALKOHOLFRI ÄPPELCIDER 33 cl	45:-
ALKOHOLFRIIT VIN 37,5 cl	85:-
ALKOHOLFRIIT 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:-

# KAFFEDRINKAR

ESPRESSO MARTINI <i>Ett svalkande avslut på middagen</i>	5 cl 125.-
IRISH COFFEE Tullamore whiskey med farinsocker & vispad grädde	5 cl 125.-
KAFFE KARLSSON Cointreau, Baileys, kaffe & vispad grädde	5 cl 125.-
LEONARD SACHS Grand Marnier, Kahlúa, kaffe & vispad grädde	5 cl 125.-
KAFFE D.O.M D.O.M Benedictine, kaffe & vispad grädde	5 cl 125.-
X-COFFEE Kahlúa, Xanté, kaffe & vispad grädde	5 cl 125.-
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
<b>HUSETS VITA VIN</b>	89.-	119.-	325.-
Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.			
<b>BIDOLI, PINOT GRIGIO - FRIULI, ITALIEN</b>	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			
<b>SANDER RIESLING - RHEINHESSEN, TYSKLAND</b>	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.			
<b>COLTERENZIO CHARDONNAY ALTKIRCH, ITALIEN</b>			495.-
Utsökt frisk, ren och fruktig doft med lätt rökig ton, inslag av äpple, persika, grapefrukt och mineral. Elegant aperitif och strålande till fisk och skaldjur och lättare rätter av ljust kött.			
<b>DOMAINE PAUL CHERRIER SANCERRE, SAUVIGNON BLANC - LOIRE, FRANKRIKE</b>			568.-
Glatt, livligt vin som passar exceptionellt bra med skaldjur, ljust kött, getost och sparris			
<b>BELGUARDO, VERMENTINO - TOSCANA, ITALIEN</b>			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.			
<b>CHABLIS DOMAINE ALAIN GEOFFROY, CHARDONNAY, FRANKRIKE</b>			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

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

# DESSERTVIN

<b>HUSETS REKOMMENDERADE SÖTA DESSERTVIN</b>		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
<b>HUSETS RÖDA VIN</b> Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.	89.-	119.-	325.-
<b>HOVMÄSTARENS UTVALDA RÖDA</b> Handplockat vin som ger en högre upplevelse av mat & dryck i kombination	119.-	159.-	468.-
<b>CANTINA NEGRAR VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE, ITALIEN</b> 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.-
<b>COL D'ORCIA ROSSO DI MONTALCINO - TOSCANA, ITALIEN</b> 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.	115.-	155.-	459.-
<b>SER LAPO CHIANTI RESERVA, SANGIOVESE, MERLOT - TOSCANA, ITALIEN</b> 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.-
<b>DOMINI VENETI AMARONE CLASSICO - VENETO, ITALIEN</b> 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.			625.-
<b>COL D'ORCIA BRUNELLO DI MONTALCINO, SANGIOVESE GROSSO - TOSCANA, ITALIEN</b> Fyllig, utvecklad smak, mycket frisk och med en imponerande tanninstruktur uppmjukad av krämig kryddig ek. Rekommenderas till lamm, nöt och vilt.			669.-
<b>CAMPO ALTO RIPASSO, RONDINELLA, CORVINA - VENETO, ITALIEN</b> 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.-
<b>VIRNA BAROLO CLASSICO, NEBBIOLO - PIEMONTE, ITALIEN</b> 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.-
<b>CHÂTEAU MAUCOIL CHÂTEAU-NEUF-DU-PAPE - RHÔNE, FRANKRIKE</b> 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.-
<b>GEVREY CHAMBERTIN, PINOT NOIR - BOURGOGNE, FRANKRIKE</b> Rustik doft med inslag av röda bär, perfekt till fågel och fiskrätter med lättare tillbehör			1095.-
<b>CHÂTEAU BELGRAVE, CABERNET SAUV/MERLOT - BORDEAUX, FRANKRIKE 2014 MAGNUM</b> 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