

M E N U

Fontana di Trevi

APERITIVO • FÖRDRINKAR

Serveras som 5 cl 139.-

ESPRESSO MARTINI Espressolikör, nybryggd espresso, vodka

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 109.-

PROSECCO glas 98.-

MARTINI BIANCO/ROSSO 6 cl 75.-

ANTIPASTI • FÖRRÄTTER

BRUSCHETTA DI PARMA Grillat bondbröd med tomat, lök, vitlök, färsk basilika och italiensk lufttorkad skinka 109.-

MOZZARELLA DI BUFALA Buffelmozzarella, tomat och färsk basilika med ringlad jungfruolivolja 109.-

PANE AL AGLIO Nybakat bröd med vitlökssmör och grana padano-ost, serveras på örtsalladsbädd 78.-

GAMBERONI ALLA FONTANA Jätteräkor[✧] i olivolja, vitlök, vitt vin & chili, serveras med bröd 135.-

GAMBERONI E CALAMARI FRITTI Friterade jätteräkor[✧] och bläckfisk serveras med aioli 125.-

CARPACCIO DI MANZO Tunn, rå oxfilé toppad med ruccola, grana padano-ost, pinjenötter & olivolja 145.-

PANE "SKAGEN" Räkor, dill, majonnäs, rödlök och citron på grillat bröd 139.-

INSALATA, PASTA & RISOTTO

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

INSALATA CAESAR
Klassisk Caesarsallad - välj din favorittopping: kyckling & bacon *eller* räkor & cocktailtomater 199.- / 235.-

TORTIGLIONI E TARTUFATA
Pasta med oxfilé, krämig tryffelsås, champinjoner och cocktailtomater 219.-

TORTIGLIONI ALL'ARRABIATA
Pasta med fyllig tomatsås, knaperstekt bacon, färsk chili och vitlök 185.-

LINGUINE CON SALSICCIA
Pasta med salsiccia (kryddig italiensk korv), tomat, färsk chili, persilja, vitlök och pecorino-ost 199.-

LINGUINE CON POLLO
Krämig pasta med kycklingfilé, bacon och ruccola 199.-

RISOTTO AL SALMONE CON GAMBERI
Risotto med jätteräkor och laxfilé, smaksatt med vår egna fiskfond 219.-

LINGUINE AL FRUTTI DI MARE Linguinepasta med bläckfisk, jätteräkor[✧] och musslor i skal, smaksatt med tomat, vitlök och färsk chili 209.-

Färskriven italiensk lagrad hårdost på alla pasta- och risottorätter

VEGETARIANA • VEGETARISKT

MELANZANE Gratinerad mozzarella & aubergine med tomatsås, grana padano-ost och grönsallad 185.-

PORTABELLO Portabellosvamp fylld med fetaost & grönsaker, med örtig bönröra och sallad 195.-

PIZZA VEGAN Tomatsås, vegansk ost, färsk champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver 175.-

LINGUINE AL PESTO Krämig pasta med basilikapesto och fetaost samt färskriven grana padano-ost 189.-

RISOTTO E TARTUFATA Risotto med tryffel, svamp, zucchini och färskriven grana padano-ost 195.-

CARNE • KÖTT

SCAFFALE DELL'AGNELLO

Grillade lammracks med rosmarinssky serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 299.-

SALTIMBOCCA

Gödkalv med salvia och italiensk lufttorkad skinka, vitvinsbräseras med champinjoner och serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 255.-

FILETTO DI MANZO

Grillade oxfilémedaljonger med krämig tryffelsås, ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 319.-

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

Grillad hängmörad Texas entrecôte (300 g) serveras med kryddsmör smaksatt med vitlök & saltorkad tomat, serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 398.-

FILETTO DI POLLO "CORDON BLEU" Panerad kycklingfilé fylld med italiensk lufttorkad skinka och manchego-ost, serveras med risotto, grönsallad och aioli 245.-

ESCALOPE ALLA FONTANA DI TREVI

Husets klassiker! Wienerschnitzel på kalv med klassiska tillbehör, serveras med pommes frites 259.-

PESCE • FISK

FILETTO DI LUCIOPERCA

Vännergös bräserad i vittvin, fiskfond, chili & vitlök, serveras med grillade grönsaker och pressad potatis 295.-

TONNO ALLA GRIGLIA

Grillad tonfisk med cajunglaze serveras med krämig tomat- och spenatrisotto med pinjenötter och grana padano-ost 295.-

SALMONE

Ugnstekt laxfilé med handskalade räkor, vitvinssås på egen fond, pressad potatis och säsongens grönsaker 249.-

STUFATO DI PESCE

Fisk- och skaldjursgryta med dagens fisk, jätteräkor[♦], musslor, bläckfisk, chili och tomat. Serveras med aioli och bröd. 235.-

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE serveras med säsongens bär/frukter 99.-

CHOKLADFONDANT serveras med gelato-glass och säsongens bär 109.-

BANANA SPLIT DELUXE Tre sorters gelato-glass med banan, grädde och chokladsås 99.-

VANILJGLASS GELATO serveras med varm hjortronsylt 99.-

TIRAMISU Italiensk klassisk dessert - savoiardikex, espresso, likör, kakao och mascarpone 99.-

JORDGUBBSORBET 78.-

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

MARGARITA tomatsås, ost	145.-
CAPRICCIOSA skinka, färska champinjoner	159.-
VESUVIO skinka	159.-
TOMASO skinka, räkor	159.-
CALZONE skinka (inbakad)	159.-
FRUTTI DI MARE räkor, musslor	168.-
NICOLO skinka, köttfärs, salami, gorgonzola, hackad feferoni	179.-
SICILIANA sardeller, vitlök, oliver, kapris	159.-
VEGETARIANA färska champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver	168.-
CORLEONE skinka, färska champinjoner, bacon, salami	168.-
CAZALINGA salami, köttfärs, bacon, lök	168.-
MEXICANA köttfärs, salami, pepperoni, bacon, chili	168.-
HAWAII skinka, ananas	168.-
QUATTRO STAGIONI skinka, räkor, musslor, champinjoner	168.-
ANGELO italiensk stark salami, mozzarella, oliver, ruccola	178.-

PIZZA SPECIALE DI FONTANA

BRUSCHETTA tomat, lök, basilika, ruccola och italiensk lufttorkad skinka	195.-
GORGONZOLA oxfilé, färska champinjoner, gorgonzolaost, paprika	195.-
SALSICCIA tomat, salsiccia, lök, vitlök, färska champinjoner, persilja, cocktailtomat, pecorinoost	195.-
QUATTRO FORMAGGIO mozzarella, gorgonzola, parmesan, fetaost, färsk basilika	199.-
CESARE kyckling, knaperstekt bacon, grana padano-ost, caesardressing och ruccola	195.-
FONTANA italiensk lufttorkad skinka, gorgonzola, körsbärstomat, spenat och pinjenötter	205.-
PARMA färska tomater, italiensk lufttorkad skinka, mozzarella, oliver, ruccola	195.-
BAGARENS SPECIAL oxfilé, färska champinjoner, paprika, tomat, lök och bearnaisesås	195.-
GAMBERONE jätteräkor [◇] , musslor i skal, körsbärstomater, vitlök, persilja	205.-

[◇]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	108.-
PASTA MED KÖTTFÄRSSÅS	108.-
TUNNBANKAD FLÄSKYTTERFILÉ, BEARNAISESÅS OCH POMMES FRITES	108.-
BARNENS GLASS Vaniljglass med chokladsås	45.-

ÖL & CIDER

PORETTI (LJUS LAGER) FATÖL 40 cl	79:-
ERIKSBERG KARAKTÄR FATÖL 40 cl	85:-
CARNEGIE IPA FATÖL 40 CL	85:-
STAROPRAMEN (TJECKISK LAGER) 33 cl	75:-
CARLSBERG HOF 33 cl	65:-
PERONI (ITALIENSK LAGER) 66 cl	125:-
NASTRO AZZURRO (ITALIENSK LAGER) 33 cl	75:-
ERIKSBERG FLASKA 50 cl	89:-
SOMERSBY CIDER PÄRON 33 cl	69:-



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 24:-/cl
Lagrad	från 30:-/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	24:-/cl
Martell XO	65:-/cl
Grönstedts VO	26:-/cl
Grönstedts Monospol VSOP	32:-/cl
Carlos 1 Spansk Brandy	24:-/cl

ROM

Zacapa 23	35:-/cl
Plantation Grand Reserve	26:-/cl

Nyfiken på andra sorter - be om stora listan

LÄSK & ALKOHOLFRI

CARLSBERG NON-ALCOHOLIC 33 cl	48:-
SOMERSBY ALKOHOLFRI ÄPPELCIDER 33 cl	48:-
ALKOHOLFRIIT VIN 37,5 cl	85:-
ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE VIN 20 cl	75:-
RAMLÖSA 33 cl	38:-
SODA 40 cl	20:-
ISVATTEN	15:-
COCA-COLA 40 cl	39:-
COCA-COLA ZERO 40 cl	39:-
FANTA 40 cl	39:-
SPRITE 40 cl	39:-
MJÖLK	39:-
JUICE	39:-

KAFFE & TE

PRESSKAFFE - Färskmalet Löfbergs Lila Kenya AA Single Origin	45:-
TE - Svart/grönt/rött	45:-
ESPRESSO - Cumbia, kravmärkt 100% Arabica enkel 29:- dubbel	39:-
CAPPUCCINO Lika delar Espresso, varm och skummad mjölk	45:-
CAFFE LATTE 1 del Espresso, 5 delar varm och skummad mjölk	45:-

KAFFEDRINKAR

ESPRESSO MARTINI Ett svalkande avslut på middagen	5 cl 139.-
IRISH COFFEE Tullamore whiskey med farinsocker & vispad grädde	5 cl 139.-
KAFFE KARLSSON Cointreau, Baileys, kaffe & vispad grädde	5 cl 139.-
LEONARD SACHS Grand Marnier, Kahlúa, kaffe & vispad grädde	5 cl 139.-
KAFFE D.O.M D.O.M Benedictine, kaffe & vispad grädde	5 cl 139.-
X-COFFEE Kahlúa, Xanté, kaffe & vispad grädde	5 cl 139.-
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	98.-	128.-	358.-
Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.			
BIDOLI, PINOT GRIGIO - FRIULI, ITALIEN	115.-	145.-	445.-
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			
SANDER RIESLING - RHEINHESSEN, TYSKLAND	105.-	135.-	405.-
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.			
COLTERENZIO CHARDONNAY ALTKIRCH, ITALIEN			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.			
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.			
PLAIMONT SAINT-MONT LES CÉPAGES, FRANKRIKE			489.-
Vinet är komplext, något aromatiskt och fruktigt med inslag av gula plommon, persika, citrusskal, jasmin och färska örter. Smaken är fruktig, mycket frisk med en gräddig ton.			

MOUSSERANDE

CANTINE SACCHETTO PROSECCO BRUT - VENETO, ITALIEN	98.-		358.-
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			750.-
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	98.-	128.-	358.-
Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.			
CUVÉE DES PRINCES ROSÉ, FRANKRIKE			389.-
Doft av kanderad frukt, torra fikon och vita blommor. Ljust och krispigt med bra syra, fräscht och fruktigt.			

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.	98.-	128.-	358.-
HOVMÄSTARENS UTVALDA RÖDA Handplockat vin som ger en högre upplevelse av mat & dryck i kombination	119.-	159.-	478.-
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.-
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.	125.-	165.-	479.-
GIOVANNI ROSSO LANGHE NEBBIOLO - PIEMONTE, ITALIEN Strukturerat vin med toner av körsbär, hallon, rosor och viol balanserat med en frisk syra och eleganta tanniner.	148.-	198.-	595.-
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.-
JEAN LORON PINOT NOIR BOURGOGNE, FRANKRIKE Livlig syra, fint balanserat mot fruktonerna och den lätta kryddigheten.			599.-
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 köttträtter samt parmesanost.			625.-
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.-
GIOVANNI ROSSO BAROLO, NEBBIOLO - PIEMONTE, ITALIEN Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mogna jordgubbar, tobak, kanel, rosor, körsbär, nötter, pomerans och svart te.			869.-
CHÂTEAU DE LA GRANDE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - RHÔNE, FRANKRIKE Vinets aromer bjuder på betonande röd frukt vidare tobak och tryffel. Smaken är generös och fyllig med ett elegant avslut.			825.-
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