

M E N U

Fontana di Trevi

APERITIVO • FÖRDRINKAR

Serveras som 5 cl 135.-

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 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 78.-

GAMBERONI ALLA FONTANA Jätteräkor[✦] i olivolja, vitlök, vitt vin & chili, serveras med bröd 129.-

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 135.-

PANE "SKAGEN" Räkor, dill, majonnäs, rödlök och citron på grillat bröd 129.-

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.- / 225.-

TORTIGLIONI E TARTUFATA
Pasta med oxfilé, krämig tryffelsås, champinjoner och cocktailtomater 209.-

TORTIGLIONI ALL'ARRABIATA
Pasta med fyllig tomatsås, knaperstekt bacon, färsk chili och vitlök 179.-

LINGUINE CON SALSICCIA
Pasta med salsiccia (kryddig italiensk korv), tomat, färsk chili, persilja, vitlök och pecorino-ost 195.-

LINGUINE CON POLLO
Krämig pasta med kycklingfilé, bacon och ruccola 195.-

RISOTTO AL SALMONE CON GAMBERI
Risotto med jätteräkor och laxfilé, smaksatt med vår egna fiskfond 209.-

LINGUINE AL FRUTTI DI MARE Linguinepasta med bläckfisk, jätteräkor[✦] och musslor i skal, smaksatt med tomat, vitlök och färsk chili 199.-

*Färskriven
grana padano-ost på
alla pasta- &
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 185.-

PIZZA VEGAN Tomatsås, vegansk ost, färska champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver 169.-

LINGUINE AL PESTO Krämig pasta med basilikapesto och fetaost samt färskriven grana padano-ost 179.-

RISOTTO E TARTUFATA Risotto med tryffel, svamp, zucchini och färskriven grana padano-ost 185.-

CARNE • KÖTT

SCAFFALE DELL'AGNELLO

Grillade lammracks med rosmarinssky serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 289.-

SALTIMBOCCA

Gödkalv med salvia och italiensk lufttorkad skinka, vitvinsbräseras med champinjoner och serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 239.-

FILETTO DI MANZO

Grillade oxfilémedaljonger med krämig tryffelsås, ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 299.-

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

Grillad hängmörad Texas entrecôte (300 g) serveras med kryddsmör smaksatt med vitlök & soltorkad tomat, serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 385.-

FILETTO DI POLLO "CORDON BLEU" Panerad kycklingfilé fylld med italiensk lufttorkad skinka och manchego-ost, serveras med risotto, grönsallad och aioli 235.-

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 färsk potatis 275.-

TONNO ALLA GRIGLIA

Grillad tonfisk med cajunglaze serveras med krämig tomat- och spenatrisotto med pinjenötter och grana padano-ost 275.-

SALMONE

Ugnstekt laxfilé med handskalade räkor, vitvinsås på egen fond, färsk potatis och säsongens grönsaker 235.-

STUFATO DI PESCE

Fisk- och skaldjursgryta med dagens fisk, jätteräkor[✦], musslor, bläckfisk, chili och tomat. Serveras med aioli och bröd. 225.-

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE serveras med säsongens bär/frukter 97.-

CHOKLADFONDANT serveras med gelato-glass och säsongens bär 97.-

BANANA SPLIT DELUXE Tre sorters gelato-glass med banan, grädde och chokladsås 97.-

VANILJGLASS GELATO serveras med svenska jordgubbar - om säsongen tillåter - annars varm hjortronsylt 97.-

TIRAMISU Italiensk klassisk dessert - savoiardikex, espresso, likör, kakao och mascarpone 97.-

JORDGUBBSSORBET 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	135.-
CAPRICCIOSA skinka, färska champinjoner	149.-
VESUVIO skinka	149.-
TOMASO skinka, räkor	149.-
CALZONE skinka (inbakad)	149.-
FRUTTI DI MARE räkor, musslor	158.-
NICOLO skinka, köttfärs, salami, gorgonzola, hackad feferoni	169.-
SICILIANA sardeller, vitlök, oliver, kapris	149.-
VEGETARIANA färska champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver	158.-
CORLEONE skinka, färska champinjoner, bacon, salami	158.-
CAZALINGA salami, köttfärs, bacon, lök	158.-
MEXICANA köttfärs, salami, pepperoni, bacon, chili	158.-
HAWAII skinka, ananas	158.-
QUATTRO STAGIONI skinka, räkor, musslor, champinjoner	158.-
ANGELO italiensk stark salami, mozzarella, oliver, ruccola	168.-

PIZZA SPECIALE DI FONTANA

BRUSCHETTA tomat, lök, basilika, ruccola och italiensk lufttorkad skinka	185.-
GORGONZOLA oxfilé, färska champinjoner, gorgonzolaost, paprika	185.-
SALSICCIA tomat, salsiccia, lök, vitlök, färska champinjoner, persilja, cocktailtomat, pecorinoost	185.-
QUATTRO FORMAGGIO mozzarella, gorgonzola, parmesan, fetaost, färsk basilika	189.-
CESARE kyckling, knaperstekt bacon, grana padano-ost, caesardressing och ruccola	185.-
FONTANA italiensk lufttorkad skinka, gorgonzola, körsbärstomat, spenat och pinjenötter	195.-
PARMA färska tomater, italiensk lufttorkad skinka, mozzarella, oliver, ruccola	185.-
BAGARENS SPECIAL oxfilé, färska champinjoner, paprika, tomat, lök och bearnaisesås	195.-
GAMBERONE jätteräkor [✧] , musslor i skal, körsbärstomater, vitlök, persilja	195.-

[✧]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	98.-
PASTA MED KÖTTFÄRSSÅS	98.-
TUNNBANKAD FLÄSKYTTERFILÉ, BEARNAISESÅS OCH POMMES FRITES	98.-
BARNENS GLASS Vaniljglass med chokladsås	39.-

ÖL & CIDER

PORETTI (LJUS LAGER) FATÖL 40 cl	78:-
ERIKSBERG KARAKTÄR FATÖL 40 cl	80:-
CARNEGIE IPA FATÖL 40 CL	85:-
STAROPRAMEN (TJECKISK LAGER) 33 cl	69:-
CARLSBERG HOF 33 cl	62:-
PERONI (ITALIENSK LAGER) 66 cl	119:-
NASTRO AZZURRO (ITALIENSK LAGER) 33 cl	65:-
CARLSTAD BRYGGERI IPA 33 cl	69:-
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 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	48:-
SOMERSBY ALKOHOLFRI ÄPPELCIDER 33 cl	48:-
ALKOHOLFRI VIN 37,5 cl	85:-
ALKOHOLFRI 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	38:-
TE - Svart/grönt/rött	38:-
ESPRESSO - Cumbia, kravmärkt 100% Arabica enkel 25:- dubbel	38:-
CAPPUCCINO Lika delar Espresso, varm och skummad mjölk	38:-
CAFFE LATTE 1 del Espresso, 5 delar varm och skummad mjölk	38:-

KAFFEDRINKAR

ESPRESSO MARTINI <i>Ett svalkande avslut på middagen</i>	5 cl 135.-
IRISH COFFEE Tullamore whiskey med farinsocker & vispad grädde	5 cl 135.-
KAFFE KARLSSON Cointreau, Baileys, kaffe & vispad grädde	5 cl 135.-
LEONARD SACHS Grand Marnier, Kahlúa, kaffe & vispad grädde	5 cl 135.-
KAFFE D.O.M D.O.M Benedictine, kaffe & vispad grädde	5 cl 135.-
X-COFFEE Kahlúa, Xanté, kaffe & vispad grädde	5 cl 135.-
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	95.-	125.-	345.-
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 kärvt torrhet 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.			

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	95.-	125.-	345.-
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.	95.-	125.-	345.-
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.-
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.-
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.-
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.			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.-
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.-
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