

M E N U

Fontana di Trevi

APERITIVO • FÖRDRINKAR 5 cl 145.-

ESPRESSO MARTINI Espressolikör, espresso, vodka

FRENCH 75 Gin, citron, socker, mousserande vin

COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, tranbärsjuice

DRY MARTINI Gin, Noilly Prat, oliv

NEGRONI Gin, Martini Rosso, Campari

WHISKEY SOUR Bourbon, citron, socker, Angostura bitters

AMARETTO SOUR Amaretto, citron, socker, äggvita

CLOVER CLUB Gin, hallon, socker, citron, vermouth

BELLINI Prosecco, persikopuré 109.-

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, soda 109.-

PROSECCO glas 105.-

MARTINI BIANCO/ROSSO 6 cl 75.-

ANTIPASTI • FÖRRÄTTER

DUE BRUSCHETTE Grillade bröd med tomat, lök, vitlök - toppas med basilika & mozzarella / italiensk skinka 109.-

TARTARE DI TONNO Tonfisktartar med koriander, kiwi, lime, serveras på salladsbädd 135.-

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 rucola, grana padano-ost, pinjenötter & olivolja 145.-

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

INSALATA, PASTA & RISOTTO

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 225.-

TORTIGLIONI ALL'ARRABIATA

Pasta med fyllig tomatsås, knaperstekt bacon, färsk chili och vitlök 185.-

LINGUINE CON SALSIICCIA

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

LINGUINE CON POLLO

Krämig pasta med kycklingfilé, bacon och rucola 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, riven italiensk hårdost 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 riven italiensk hårdost 189.-

RISOTTO E TARTUFATA Risotto med tryffel, svamp, zucchini och riven italiensk hårdost 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 265.-

FILETTO DI MANZO

Grillade oxfilémedaljonger med krämig tryffelsås, ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 329.-

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 249.-

ESCALOPE ALLA FONTANA DI TREVI

Husets klassiker! Wienerschnitzel på kalv med klassiska tillbehör, serveras med pommes frites 265.-

PESCE • FISK

FILETTO DI LUCIOPERCA

Vänergös bräserad i vittvin, fiskfond, chili & vitlök, serveras med grillade grönsaker och färskpotatis 299.-

TONNO ALLA GRIGLIA

Grillad tonfisk med cajunglaze, krämig tomat- och spenatrisotto med pinjenötter och riven italiensk hårdost 295.-

SALMONE

Grillspekt med lax, jätteräkor och grönsaker. Serveras på salladsbädd med limeaioli och färskpotatis. 255.-

STUFATO DI PESCE

Fisk- och skaldjursgryta med dagens fisk, jätteräkor, musslor, bläckfisk, chili och tomat. Serveras med aioli och bröd. 245.-

DESSERT

DOLCE DELLA CASA kökets utvalda dessert - fråga din servitör 99.-

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 svenska jordgubbar - om säsongen tillåter - annars varm hjortronsylt 99.-

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

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	149.-
CAPRICCIOSA	skinka, färsk champinjoner	165.-
VESUVIO	skinka	165.-
TOMASO	skinka, räkor	165.-
CALZONE	skinka (inbakad)	165.-
FRUTTI DI MARE	räkor, musslor	175.-
NICOLO	skinka, köttfärs, salami, gorgonzola, hackad feferoni	185.-
SICILIANA	sardeller, vitlök, oliver, kapris	165.-
VEGETARIANA	färsk champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver (<i>finns med veganost</i>)	175.-
CORLEONE	skinka, färsk champinjoner, bacon, salami	175.-
CAZALINGA	salami, köttfärs, bacon, lök	175.-
MEXICANA	köttfärs, salami, pepperoni, bacon, chili	175.-
HAWAII	skinka, ananas	175.-
QUATTRO STAGIONI	skinka, räkor, musslor, champinjoner	175.-
ANGELO	italiensk stark salami, mozzarella, oliver, rucola	185.-

PIZZA SPECIALE DI FONTANA

BRUSCHETTA	tomat, lök, basilika, rucola och italiensk lufttorkad skinka	198.-
GORGONZOLA	oxfilé, färsk champinjoner, gorgonzolaost, paprika	198.-
SALSICCIA	tomat, salsiccia, lök, vitlök, färsk champinjoner, persilja, cocktailtomat, pecorinoost	198.-
QUATTRO FORMAGGIO	mozzarella, gorgonzola, parmesan, fetaost, färsk basilika	198.-
CESARE	kyckling, knaperstekt bacon, grana padano-ost, caesardressing och rucola	198.-
FONTANA	italiensk lufttorkad skinka, gorgonzola, körsbärstomat, spenat och pinjenötter	205.-
PARMA	färsk tomat, italiensk lufttorkad skinka, mozzarella, oliver, rucola	198.-
BAGARENS SPECIAL	oxfilé, färsk champinjoner, paprika, tomat, lök och bearnaisesås	198.-
GAMBERONE	jätteräkor, musslor i skal, körsbärstomater, vitlök, persilja	209.-

Dipsåser 20.-/st: aioli, bearnaise, caesar

glutenfri +35.- delad pizza +20.- vegansk ost +20.-

BARNMENY

ENDAST BARN UPP TILL 12 ÅR

BARNPIZZA	118.-
PASTA MED KÖTTFÄRSSÅS	118.-
TUNNBANKAD FLÄSKYTTERFILÉ, BEARNAISESÅS OCH POMMES FRITES	118.-
BARNENS GLASS	Vaniljglass med chokladsås 49.-

ÖL & CIDER

PORETTI (LJUS LAGER) FATÖL 40 cl	85.-
ERIKSBERG KARAKTÄR FATÖL 40 cl	85.-
FALCON 40 CL	79.-
STAROPRAMEN (TJECKISK LAGER) 33 cl	75.-
CARLSBERG HOF 33 cl	65.-
GOOD GUYS LOKALBRYGGD HANTVERKSÖL 33 cl	89.-
PERONI (ITALIENSK LAGER) 66 cl	125.-
NASTRO AZZURRO (ITALIENSK LAGER) 33 cl	79.-
ERIKSBERG FLASKA 50 cl	95.-
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 Monopol 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 & ALKOHOLFRITT

CARLSBERG NON-ALCOHOLIC 33 cl	48.-
SOMERSBY ALKOHOLFRI ÄPPELCIDER 33 cl	48.-
ALKOHOLFRITT VIN 37,5 cl	85.-
ALKOHOLFRITT MOUSSERANDE VIN 20 cl	75.-
RAMLÖSA 33 cl	38.-
SODA 40 cl	20.-
ISVATTEN	15.-
COCA-COLA 40 cl	45.-
COCA-COLA ZERO 40 cl	45.-
FANTA 40 cl	45.-
SPRITE 40 cl	45.-
MJÖLK	45.-
JUICE	45.-

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 145.-
IRISH COFFEE Tullamore whiskey med farinsocker & vispad grädde	5 cl 145.-
KAFFE KARLSSON Cointreau, Baileys, kaffe & vispad grädde	5 cl 145.-
LEONARD SACHS Grand Marnier, Kahlúa, kaffe & vispad grädde	5 cl 145.-
KAFFE D.O.M D.O.M Benedictine, kaffe & vispad grädde	5 cl 145.-
X-COFFEE Kahlúa, Xanté, kaffe & vispad grädde	5 cl 145.-
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	105.-	139.-	399.-
Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.			
BIDOLI, PINOT GRIGIO - FRIULI, ITALIEN	125.-	159.-	499.-
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	115.-	145.-	445.-
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			525.-
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			595.-
Glatt, livligt vin som passar exceptionellt bra med skaldjur, ljust kött, getost och sparris			
BELGUARDO, VERMENTINO - TOSCANA, ITALIEN			415.-
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			595.-
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			520.-
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	105.-	399.-
Lätt men karaktärsfull smak med utmärkt munfyllande mousse, aromatiskt blommig 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	105.-	139.-	399.-
Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.			
CUVÉE DES PRINCES ROSÉ, FRANKRIKE			425.-
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	105.-	139.-	399.-
Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.			
HOVMÄSTARENS UTVALDA RÖDA	125.-	165.-	499.-
Handplockat vin som ger en högre upplevelse av mat & dryck i kombination			
CANTINA NEGRAR VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE, ITALIEN	115.-	145.-	445.-
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.			
COL D'ORCIA ROSSO DI MONTALCINO - TOSCANA, ITALIEN	135.-	179.-	525.-
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.			
GIOVANNI ROSSO LANGHE NEBBIOLO - PIEMONTE, ITALIEN	148.-	198.-	595.-
Strukturerat vin med toner av körsbär, hallon, rosor och viol balanserat med en frisk syra och eleganta tanniner.			
SER LAPO CHIANTI RESERVA, SANGIOVESE, MERLOT - TOSCANA, ITALIEN			575.-
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.			
JEAN LORON PINOT NOIR BOURGOGNE, FRANKRIKE			599.-
Livlig syra, fint balanserat mot fruktonerna och den lätta kryddigheten.			
DOMINI VENETI AMARONE CLASSICO - VENETO, ITALIEN			655.-
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.			
COL D'ORCIA BRUNELLO DI MONTALCINO, SANGIOVESE GROSSO - TOSCANA, ITALIEN			699.-
Fyllig, utvecklad smak, mycket frisk och med en imponerande tanninstruktur uppmjukad av krämig kryddig ek. Rekommenderas till lamm, nöt och vilt.			
GIOVANNI ROSSO BAROLO, NEBBIOLO - PIEMONTE, ITALIEN			900.-
Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mogna jordgubbar, tobak, kanel, rosor, körsbär, nötter, pomerans och svart te.			
CHÂTEAU DE LA GRANDE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - RHÔNE, FRANKRIKE			855.-
Vinets aromer bjuder på betonande röd frukt vidare tobak och tryffel. Smaken är generös och fyllig med ett elegant avslut.			
CHÂTEAU BELGRAVE, CABERNET SAUV/MERLOT - BORDEAUX, FRANKRIKE 2014 MAGNUM			2495.-
Redan öppen och inbjudande doft med nyanserade inslag av plommon, cederträ, mörk choklad och tobak. Perfekt till en bra köttbit. Magnumflaska 1,5 l.			

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