

MENU

Fontana di Trevi

APERITIVO • FÖRDRINKAR 5 cl 149.-

ESPRESSO MARTINI Espressolikör, espresso, vodka
FRENCH 75 Gin, citron, socker, mousserande vin
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, tranbärsjuice
DRY MARTINI Gin, Noilly Prat, oliv
WHISKEY SOUR Bourbon, citron, socker, bitters
AMARETTO SOUR Amaretto, citron, socker, äggvita
CLOVER CLUB Gin, hallon, socker, citron, vermouth

MOSCOW MULE vodka, lime, ginger beer
NEGRONI Gin, Martini Rosso, Campari
BELLINI prosecco, persikopuré 109.-
LIMONCELLO SPRITZ med prosecco & soda 109.-
APEROL SPRITZ med prosecco & soda 109.-
PROSECCO glas 109.-
ALK FRITT BUBBEL 75.-

Alkoholfria drinkar
89.-

RASPBERRY SLING hallondrink
PEACH SLING persikodrink
BELLINI alkfritt mousserande, persikopuré
MIMOSA alkfritt mousserande, apelsinjuice

ANTIPASTI • FÖRRÄTTER

DUE BRUSCHETTE Grillade bröd med tomat, lök, vitlök - toppas med basilika & mozzarella / italiensk skinka 109.-
ZUPPA DI PESCE Fisk- & skaldjurssoppa på egen fond, Pernod, tomat och vitt vin, serveras med bröd 119.-
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.-
ANTIPASTO MISTO Blandade charkuterier, oliver, grillat bondbröd 149.-

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 245.-

LINGUINE ALLE VONGOLE
Pasta med vongolemusslor, chili, vitlök, vitt vin och persilja 209.-

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 239.-

LINGUINE COZZE E GAMBERONI Linguinepasta med jätteräkor och musslor i skal, bläckfisk med egen fond, vitt vin, vitlök och färsk chili 219.-

*Färskriven italiensk
lagrad hårdost på alla
pasta- och risottorätter*

VEGETARIANA • VEGETARISKT *Flera av dessa rätter går att få veganska*

MELANZANE Gratinerad mozzarella & aubergine med tomatsås, riven italiensk hårdost och grönsallad 189.-
CAVILFIORE Mozzarellagratinerad blomkålssteak med tomatröra, basilikacreme, frästa champinjoner 199.-
PIZZA VEGAN Tomatsås, vegansk ost, färsk champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver 179.-
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 315.-

SALTIMBOCCA

Kalvinnanlår med salvia och italiensk luttorkad skinka, vitvinsbräseras med champinjoner och serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 269.-

FILETTO DI MANZO

Grillade oxfilémedaljonger med krämig tryffelsås, ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 355.-

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

Grillad hängmörad Texas entrecôte (300 g) serveras med kryddsmör smaksatt med vitlök & soltorkad tomat, serveras med ugnstrostad potatis och säsongens grönsaker 415.-

FILETTO DI POLLO "CORDON BLEU" Panerad kycklingfilé fylld med italiensk lufttorkad skinka och manchego-ost, serveras med risotto, grönsallad och aioli 259.-

ESCALOPE ALLA FONTANA DI TREVI

Husets klassiker! Wienerschnitzel på kalv med klassiska tillbehör, serveras med pommes frites 279.-

SPECIALE DEL GIORNO

Kvällens specialrätt, fråga din servitör eller se tavlan

PESCE • FISK

FILETTO DI LUCIOPERCA

Vännergös bräserad i vittvin, fiskfond, chili & vitlök, serveras med grillade grönsaker och pressad potatis 325.-

TONNO ALLA GRIGLIA

Grillad tonfisk med cajunglaze, krämig tomat- och spenatrisotto med pinjenötter och riven italiensk hårdost 299.-

SALMONE

Ugnstekt laxfilé med handskalade räkor, vitvinssås på egen fond, pressad potatis och säsongens grönsaker 275.-

STUFATO DI PESCE

Fisk- och skaldjursgryta med dagens fisk, jätteräkor, musslor, bläckfisk, chili och tomat. Serveras med aioli och bröd. 265.-

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 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 (sållan 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	159.-
CAPRICCIOSA skinka, färska champinjoner	175.-
VESUVIO skinka	175.-
TOMASO skinka, räkor	175.-
CALZONE skinka (inbakad)	175.-
FRUTTI DI MARE räkor, musslor	195.-
NICOLO skinka, köttfärs, salami, gorgonzola, hackad feferoni	175.-
SICILIANA sardeller, vitlök, oliver, kapis	175.-
VEGETARIANA färska champinjoner, färsk tomat, lök, paprika, oliver (<i>finns med veganost</i>)	185.-
CORLEONE skinka, färska champinjoner, bacon, salami	185.-
CAZALINGA salami, köttfärs, bacon, lök	185.-
MEXICANA köttfärs, salami, feferoni, bacon, chili	185.-
HAWAII skinka, ananas	185.-
QUATTRO STAGIONI skinka, räkor, musslor, champinjoner	185.-
ANGELO italiensk stark salami, mozzarella, oliver, ruccola	195.-

PIZZA SPECIALE DI FONTANA

BRUSCHETTA tomat, lök, basilika, ruccola och italiensk lufttorkad skinka	199.-
GORGONZOLA oxfilé, färska champinjoner, gorgonzolaost, paprika	209.-
SALSICCIA tomat, salsiccia, lök, vitlök, färska champinjoner, persilja, cocktailtomat, pecorinoost	209.-
QUATTRO FORMAGGIO mozzarella, gorgonzola, parmesan, fetaost, färsk basilika	199.-
CESARE kyckling, knaperstekt bacon, lagrad italiensk hårdost, caesardressing och ruccola	199.-
FONTANA italiensk lufttorkad skinka, gorgonzola, körsbärstomat, spenat och pinjenötter	219.-
PARMA färska tomater, italiensk lufttorkad skinka, mozzarella, oliver, ruccola	199.-
BAGARENS SPECIAL oxfilé, färska champinjoner, paprika, tomat, lök och bearnaisesås	209.-
GAMBERONE jätteräkor, musslor i skal, körsbärstomater, vitlök, persilja	219.-
BRESAOLA ruccola, bresaola, mozzarella, pinjenötter, spenat, hyvlad pecorino	219.-

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	89.-
ERIKSBERG KARAKTÄR FATÖL 40 cl	89.-
BROOKLYN STONEWALL IPA 40 CL	95.-
STAROPRAMEN (TJECKISK LAGER) 33 cl	75.-
CARLSBERG HOF 33 cl	65.-
GOOD GUYS LOKALBRYGGD HANTVERKSÖL 33 cl	89.-
PERONI (ITALIENSK LAGER) 66 cl	129.-
NASTRO AZZURRO (ITALIENSK LAGER) 33 cl	79.-
ERIKSBERG FLASKA 50 cl	95.-
SOMERSBY CIDER PÄRON 33 cl	75.-
CIDRAIE (TORR FRANSK CIDER) 33 cl	85.-



LÄSK & ALKOHOLFRI

CARLSBERG ALCOHOL FREE: LAGER 33 CL / HOPPY 33 CL	48.-
SOMERSBY CIDER PÄRON ALKOHOLFRI	48.-
ALKOHOLFRI VIN 20 cl	75.-
ALKOHOLFRI MOUSSERANDE VIN 20 cl	75.-
RAMLÖSA 33 cl	38.-
SODA 40 cl	20.-
ISVATTEN (serveras utan kostnad vid beställning av övrig dryck)	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	48.-
TE - Svart/grönt/rött	48.-
ESPRESSO - Cumbia, kravmärkt 100% Arabica enkel 29:- dubbel	42.-
CAPPUCCINO Lika delar Espresso, varm och skummad mjölk	48.-
CAFFÉ LATTE 1 del Espresso, 5 delar varm och skummad mjölk	48.-

DIGESTIF

Amaro

I Italien tar man gärna en amaro efter maten som en så kallad digestif och då handlar det ofta om någon av de mer alkoholstarka varianterna.

Det finns många som anser att en amaro underlättar matsmältningen efter en middag med mycket mat.

Grappa

Italienarna har alltid druckit grappa som ett digestif. Att avrunda en god italiensk måltid med en espresso och en grappa sätter inte bara igång matsmältningen utan knyter ihop säcken till den Italienska smakupplevelsen.

En skvätt grappa i espressokoppen med ljummet, sockrigt kaffe i botten - en "Caffé coretto" som de kallar det, innebär: "diska och skölj"!

Limoncello

Limoncello har en mjuk och rund smak av citroner och örter tillsammans med en syrlighet som ger en lång, fräsch eftersmak. Drickes gärna väl kyld. De bästa italienska limoncellorna kommer från Italiens Amalfikust.

Vi erbjuder ett digert sortiment av avec, förutom de som nämns här finns rom, whiskey, likörer, calvados och annat gott

KAFFEDRINKAR

ESPRESSO MARTINI Ett svalkande avslut på middagen	5 cl 149.-
IRISH COFFEE Tullamore whiskey med farinsocker & vispad grädde	5 cl 149.-
KAFFE KARLSSON Cointreau, Baileys, kaffe & vispad grädde	5 cl 149.-
LEONARD SACHS Grand Marnier, Kahlúa, kaffe & vispad grädde	5 cl 149.-
KAFFE D.O.M D.O.M Benedictine, kaffe & vispad grädde	5 cl 149.-
X-COFFEE Kahlúa, Xanté, kaffe & vispad grädde	5 cl 149.-
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 Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.	115.-	155.-	455.-
PUIATTINO PINOT GRIGIO - FRIULI, ITALIEN Fin intensiv färg med komplexa toner av vit persika, päron och stenfrukter.	129.-	165.-	499.-
SANDER RIESLING - RHEINHESSEN, TYSKLAND 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.	129.-	155.-	499.-
JEAN LORON BOURGOGNE CHARDONNAY - FRANKRIKE Fruktig och smörig med härlig syra, päron och tydliga ekfatstoner. Elegant aperitif och strålande till fisk och skaldjur och lättare rätter av ljust kött.	145.-	191.-	575.-
NICOLAS MILLET SANCERRE CÔTES BLANCHES, SAUV. BLANC - LOIRE, FRANKRIKE Glatt, livligt vin som passar exceptionellt bra med skaldjur, ljust kött, getost och sparris			950.-
BELGUARDO, VERMENTINO - TOSCANA, ITALIEN 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.			415.-
DAMPT FRÈRES CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME - BOURGOGNE, FRANKRIKE Smaken är tät med en elegant frukt, pigg syra och mineraltoner i eftersmaken. Perfekt till skaldjur, fisk och mogen ost.			1100.-

MOUSSERANDE

CANTINE SACCHETTO PROSECCO BRUT - VENETO, ITALIEN Lätt men karaktärsfull smak med utmärkt munfyllande mousse, aromatiskt blommig och citrusfrisk frukt med vag jästton och aptitretande liten bitterhet på slutet.	115.-		455.-
LAMBRUSCO SANT'AGATA, EMILIA ROMAGNA, ITALIEN Färska röda bär med violtoner. Torrt, ungdomligt och friskt med tydlig sprits från kolsyrejäsning			599.-
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT Utvecklad, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, torkade aprikoser, hasselnötter, vit choklad och grapefrukt.			1450.-

ROSÉVIN

HUSETS ROSÉVIN Vårt eget favoritvin, ett vin som vi omsorgsfullt valt ut för att passa vår meny.	115.-	155.-	455.-
--	-------	-------	-------

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.	115.-	155.-	455.-
HOVMÄSTARENS UTVALDA RÖDA Handplockat vin som ger en högre upplevelse av mat & dryck i kombination	129.-	184.-	550.-
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.	129.-	165.-	499.-
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.	145.-	191.-	575.-
GIOVANNI ROSSO LANGHE NEBBIOLO - PIEMONTE, ITALIEN Strukturerat vin med toner av körsbär, hallon, rosor och viol balanserat med en frisk syra och eleganta tanniner.	155.-	205.-	615.-
SORÌ DEI MORI BARBERA D'AST - PIEMONTE, ITALIEN Ett fylligt och balanserat vin som passar rätt in på barberadruvans doft och smakprofil.	120.-	150.-	450.-
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.			650.-
JEAN LORON PINOT NOIR - BOURGOGNE, FRANKRIKE Livlig syra, fint balanserad mot frukttonerna och den lätta kryddigheten.			650.-
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.			750.-
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.			950.-
CORDERO DI MONTEZEMOLO BAROLO MONFALLETTO, NEBBIOLO - PIEMONTE, ITALIEN Färska hallon, inlagda körsbär, lakrits och kakao. En mjuk, saftig och blommig smak med väl integrerade tanniner sprider sig i munnen för en fyllig, rik och elegant känsla.			1250.-
CHÂTEAU MAUCOIL CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - RHÔNE, FRANKRIKE Nyanserad doft med mörka bär, plommon, mörk choklad och kryddor från ekfaten. Smaken är fyllig och balanserad med elegant frukt, mjuka tanniner och ett långt, harmoniskt avslut.			1050.-
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