

M E N U

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

MOSCOW MULE
Vodka, ginger beer, lime

CLOVER CLUB
Gin, hallon, socker, citron, vermouht

PALOMA
Tequila, Cointreau, lime, pinkgrape soda

NEGRONI
Gin, Martini Rosso, Campari

BELLINI
prosecco, persikopuré 129.-

LIMONCELLO SPRITZ 149.-

APEROL SPRITZ 149.-

Glas Bubbels
PROSECCO 115.-
CREMANT 149.-
ALK FRITT 75.-

Alkoholfria drinkar 89.-

RASPBERRY SLING
hallondrink

PEACH SLING
persikodrink

BELLINI
alkfritt mousserande, persikopuré

ANTIPASTI • FÖRRÄTTER

TRIO DI BRUSCHETTA Tre olika bruschettas: tomat & buffelmozzarella - parmaskinka - kockens val 109.-

ZUPPA DEL GIORNO Kvällens förrättsoppa 95.-

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 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! Wiener Schnitzel 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 cajungläze, krämig tomat- och spenatrisotto med pinjenötter och riven italiensk hårdost 299.-

SALMONE

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

STUFATO DI PESCE

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

DESSERT

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

CRÈME BRÛLÉE 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 hjortronsytt 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	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, kapris	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 lufttorkat nöttinnanlår, buffelmozzarella, ruccola, parmesan, olivolja, svartpeppar	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	95.-
PERONI (ITALIENSK LAGER) 66 cl	129.-
NASTRO AZZURRO (ITALIENSK LAGER) 33 cl	79.-
ERIKSBERG FLASKA 50 cl	95.-
SOMERSBY CIDER PÄRON 33 cl	75.-
MAGNERS CIDER 33 cl	85.-



LÄSK & ALKOHOLFRI

CARLSBERG LAGER ALKOHOLFRI 33 CL	48.-
BROOKLYN HOPPY LAGER ALKOHOLFRI 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 ZERO 40 cl	45.-
SPRITE ZERO 40 cl	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.-
CAFFE 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.-

VINER PÅ GLAS

MOUSSERANDE

glas flaska

PROSECCO BRUT, 115.- 455.-
CRUDO ORGANIC, VENETO, ITALIEN
Frisk, fruktig doft med blommiga inslag, aromatiska inslag av citrus, äpple och päron.

CREMANT BROCHET BRUT 149.- 599.-
CHARDONNAY, LOIRE, FRANKRIKE
Härlig mousse, markerad syra och koncentrerad frukt

VITA

18 cl 25 cl flaska

FRUKTIGA

CRUDO CATARRATTO ZIBIBBO 115.- 155.- 455.-
ITALIEN
Öppen, aromatisk doft med inslag tropiska frukter, ananas, fläder och citrus.

PUIATTINO PINOT GRIGIO 129.- 165.- 499.-
FRIULI, ITALIEN
Fin intensiv färg med komplexa toner av vit persika, päron och stenfrukter.

KURTATCH SAUVIGNON BLANC 145.- 191.- 575.-
ALTO ADIGE, ITALIEN
Balanserat och saftigt, med livlig syra som ger struktur och spänst.

SMAKRIKA

SANDER RIESLING 129.- 165.- 499.-
RHEINHESSEN, TYSKLAND
Torr och generöst fruktig smak i krispigt ren stil. Gott till sallader, sparris, fisk & skaldjur.

JEAN LORON CHARDONNAY 145.- 191.- 575.-
BOURGOGNE, FRANKRIKE
Fruktig och smörig med härlig syra, päron och tydliga ekfatstoner. Strålande till fisk och skaldjur och lättare rätter av ljust kött.

ROSÉ

18 cl 25 cl flaska

CRUDO ROSÉ FRAPATTO, 115.- 155.- 455.-
SICILIEN, ITALIEN
Fruktiga och örtiga toner med subtila inslag av jordgubbar, mogen persika, somriga hallon, vattenmelon, uppfriskande blodgrapefrukt och aromatiska örter.

RÖDA

18 cl 25 cl flaska

HOVMÄSTARENS RÖDA 137.- 184.- 550.-
Handplockat vin som ger en högre upplevelse av mat & dryck i kombination

MJUKA & BÄRIGA

PICCOLI POGGI ROSSO 115.- 155.- 455.-
Frisk doft med plommon- och björnbärsinslag, toner av örter, kryddor och fat tillsammans med en chokladig knäckighet.

CANTINA NEGRAR VALPOLICELLA 129.- 165.- 499.-
RIPASSO CLASSICO SUPERIORE
VENETO, 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.

DOMINI VENETI BARDOLINO 129.- 165.- 499.-
CLASSICO, ITALIEN
Lätt, livligt venetianskt rött vin, rubinröd färg och aromer av körsbär och röda bär. Serveras svalt.

SORÌ DEI MORI BARBERA D'ASTI 129.- 165.- 499.-
PIEMONTE, ITALIEN
Ett fylligt och balanserat vin som passar rätt in på barberad-ruvans doft och smakprofil.

FYLLIGA & MUSTIGA

COL D'ORCIA ROSSO 145.- 191.- 575.-
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.

GIOVANNI ROSSO 155.- 205.- 615.-
LANGHE NEBBIOLO - PIEMONTE, ITALIEN
Strukturerat vin med toner av körsbär, hallon, rosor och viol balanserat med en frisk syra och eleganta tanniner.

DESSERTVIN

HUSETS DESSERTVIN 6 cl 80.-

VINLISTAN

MOUSSERANDE

PROSECCO BRUT, CRUDO ORGANIC, VENETO, ITALIEN	455.-
CREMANT BROCHET BRUT CHARDONNAY, LOIRE, FRANKRIKE	599.-
LAMBRUSCO SANT'AGATA, EMILIA ROMAGNA, ITALIEN	599.-
COULON PERE & FILS BRUT RESERVE CHAMPAGNE, FRANKRIKE	995.-
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT CHAMPAGNE, FRANKRIKE	1450.-

VITA

FRISKA

CRUDO CATARRATTO ZIBIBBO, ITALIEN	455.-
NICOLAS MILLET SANCERRE CÔTES DE BLANCES, SAUVIGNON BLANC LOIRE FRANKRIKE	950.-
KURTATCH SAUVIGNON BLANC ALTO ADIGE, ITALIEN	575.-
BELGUARDO, VERMENTINO TOSCANA, ITALIEN	415.-
DOMAINE ALAIN GEOFROY CHABLIS, BOURGOGNE, FRANKRIKE	1100.-

SMAKRIKA

PUIATTINO PINOT GRIGIO FRIULI, ITALIEN	499.-
SANDER RIESLING RHEINHESSEN, TYSKLAND	499.-
JEAN LORON CHARDONNAY BOURGOGNE, FRANKRIKE	575.-

ROSÉ

CRUDO ROSÉ ORGANIC FRAPATTO, SICILIEN, ITALIEN	455.-
DOMINI VENETI BARDOLINA CHIARETTO, VENETO, ITALIEN	525.-

RÖDA

MJUKA BÄRIGA

PICCOLI POGGI ROSSO	455.-
CANTINA NEGRAR VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE VENETO, ITALIEN	499.-
SORÌ DEI MORI BARBERA D'ASTI PIEMONTE, ITALIEN	450.-
GIOVANNI ROSSO LANGHE NEBBIOLO - PIEMONTE, ITALIEN	615.-
DOMÌNI VENETI BARDOLINO CLASSICO, ITALIEN	499.-

JEAN LORON PINOT NOIR BOURGOGNE, FRANKRIKE	650.-
-----------------------------------------------	-------

SER LAPO CHIANTI RESERVA, SANGIOVESE, MERLOT TOSCANA, ITALIEN	650.-
---------------------------------------------------------------------	-------

2012 GRAN SELECCION, VIÑA ALIAGA, CABERNET SAUVIGNON NAVARRA, SPANIEN	895.-
-----------------------------------------------------------------------------	-------

DOMÌNI VENETI AMARONE CLASSICO VENETO, ITALIEN	750.-
---------------------------------------------------	-------

FYLLIGA & MUSTIGA

COL D'ORCIA BRUNELLO DI MONTALCINO, SANGIOVESE GROSSO TOSCANA, ITALIEN	950.-
------------------------------------------------------------------------------	-------

CORDERO DI MONTEZEMOLO BAROLO MONFALLETTO, NEBBIOLO PIEMONTE, ITALIEN	1250.-
-----------------------------------------------------------------------------	--------

2006 CHÂTEAU MAURAC, MERLOT/CABERNET SAUVIGNON, BORDEAUX, FRANKRIKE	895.-
------------------------------------------------------------------------	-------

CHÂTEAU DE LA GRANDE GARDIOLE VIEILLES VIGNES, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, FRANKRIKE	1100.-
-------------------------------------------------------------------------------------	--------

DESSERT

DOLCE DELLA CASA kökets utvalda dessert - fråga din servitör	99.-
CRÈME BRÛLÉE	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 med svenska jordgubbar - om säsongen tillåter - annars varm hjortronsylt	99.-
TIRAMISU Italiensk klassisk dessert - savoiardikex, espresso, likör, kakao och mascarpone	99.-

KAFFEDRINKAR

ESPRESSO MARTINI <i>Ett svalkande avslut på middagen</i>	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 Benedectine, 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.-

Fontana di Trevi

JÄRNVÄGSGATAN 8, KARLSTAD

TEL 054-21 05 00

WWW.DITREVI.SE • INFO@DITREVI.SE