

Efterrätter/ Dessert/ Dolce

55:-
TARTUFO AL CIOCCOLATO
Hemgjord chokladtryffel
Homemade chocolate truffle

105:-
PANNACOTTA AL CIOCCOLATO BIANCO
Vit chokladpannacotta med färska bär
White chocolate pannacotta with fresh berries

105:-
SORBETTO
Kvällens sorbet
Tonight's sorbet

105:-
CRÉME BRÛLÉE
Klassisk crème brûlée med smak av vanilj
Classic crème brûlée flavored with vanilla

115:-
TIRAMISÙ
Klassisk Tiramisù med smak av Amaretto
Classic Tiramisù with a taste of Amaretto

Polpette
SWEDISH ITALIAN KITCHEN

Polpette
SWEDISH ITALIAN KITCHEN

Polpette betyder köttbullar på italienska. Vad kan smaka bättre än traditionella svenska köttbullar eller den berömda italienska rätten - Spaghetti & Polpette? Vår meny erbjuder klassiska rätter från bägge länderna, så väl som "fusionrätter" där vi kombinerar det bästa från bägge köken till er förtjusning.

Sweden meets Italy, Polpette means meatballs in Italian. What could taste better than traditional Swedish meatballs or the famous Italian dish, Spaghetti & Polpette? Our menu offers classic dishes from both countries as well as "fusion cuisine" to combine the best of both cuisines for you.

Buon Appetito!

GÄLLANDE ALLERGENER VÄNLIGEN FRÅGA VÅR PERSONAL
Regarding allergies, please ask our staff

.... Polpette Speciale.....

KLASSISKA KÖTTBULLAR/ SWEDISH MEATBALLS 215:-
Hemlagade köttbullar med potatismos, gräddsås och rårörda lingon.
Swedish meatballs with mashed potatoes, cream sauce and lingonberry jam

OXFILÉPLANKA 299:-
Grillad oxfilé med ugnsbakad potatismos, baconlindade haricots verts samt béarnaisesås och rödvinsås
Grilled beef tenderloin with oven-baked mashed potatoes, bacon wrapped haricots verts and béarnaise sauce & red wine sauce

LAXPLANKA 249:-
Grillad laxfilé med ugnsbakad potatismos, haricots verts, citroncrème med gräslök
Grilled fillet of salmon with oven-baked mashed potatoes, haricots verts, lemon crème with chives

Förrätter/Starters/Antipasti

PANE ALL’AGLIO	65:-
Vitlöksbröd med bladpersilja och parmigiano reggiano <i>Garlic bread with leaf parsley and parmigiano reggiano</i>	
BRUSCHETTA AL POMODORO	
E PROSCIUTTO	115:-
Surdegsbröd med körsbärstomater, basilika, extra virgin olivolja och prosciutto <i>Sourdough bread with cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil and prosciutto</i>	
BURRATA ”CAPRESE”	125:-
Burrata med körsbärstomater, basilika, balsamico och extra virgin olivolja <i>Burrata with cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil and balsamic</i>	
ANTIPASTO MISTO	1 PERS. 165:-
Charkuterier med Brieost, fikonmarmelad, oliver och italienska tillbehör <i>Charcuterie with Brie cheese, fig marmelade, olives and Italian accompaniments</i>	
ZUPPA FUNGHI PORCINI CON OLIO TARTUFO	115:-
Krämig soppa på karljohansvamp med tryffelolja <i>Creamy Porcini mushroom soup with truffle oil</i>	
CARPACCIO DI SALMONE	155:-
Gravad lax med lime- och örtrème serverad med kapris och rostad hasselnöt <i>Graved salmon with lime and herb cream served with capers and roasted hazelnut</i>	
KLASSISKA KÖTTBULLAR / SWEDISH MEATBALLS	155:-
Hemlagade köttbullar med potatismos, gräddsås & rårörda lingon. <i>Homemade meatballs with mashed potatoes, cream sauce and lingonberry jam</i>	
SPAGHETTI CON POLPETTE AL POMODORO	155:-
Hemlagade köttbullar med tomatås och spaghetti <i>Homemade meatballs with tomato sause and spaghetti</i>	
PIZZA BAMBINI	120 :-
Välj mellan Vesuvio och Margherita. <i>Choose between Vesuvio and Margherita</i>	

Sallader/Salads/Insalate ..

INSALATA DI CAESAR	195:-
Grillad kycklingfilé med romansallad, krispig bacon, krutonger, parmigiano reggiano & Caesardressing <i>Grilled chicken fillet with roman salad, crispy bacon, croutons, parmigiano reggiano, & Caesar dressing</i>	
INSALATA DI SALMONE	215:-
Grillad laxfilé med napolitansk sallad, kaprisbär, honungsvinägrett & kanderade valnötter <i>Grilled salmon fillet served with neapolitan salad, capers, candied walnuts, capers, creamy lime and honey vinaigrette</i>	
INSALATA CON AVOCADO E GAMBERETTI	195:-
Grillad scampi med napolitansksallad, avocado, rödlök, oliver och honungs vinägrett <i>Grilled scampi with neapolitan salad, avocated, red onion, olive and honey vinaigrette</i>	
LUCCIO AL FORNO	275:-
Gösfilé med smörstekta kaprisbär, körsbärstomater, citron- crème med gräslök serveras med potatispuré <i>Pikeperch with buttered capers, cherry tomatoes, lemon crème with chives, served with mashed potatoes</i>	
VINTIPS: Albizza Chardonnay di Toscana IGT Glas: 115:- Flaska 440:- Alkoholfritt alternativ finns / non-alcoholic options available	

Fisk/Fish/Pesce

ZUPPA DI PESCE E FRUTTI DI MARE	289:-
Husets fisk & skaldjurssoppa på lax, scampi, bläckfisk och gröna musslor serveras med vitlöksbröd & aioli <i>Fish & seafood soup of the house with salmon, scampi, octopus and green mussels served with garlic bread & aioli</i>	
VINTIPS: Caldora Pinot Grigio Terre Geli Glas: 105:- Flaska 395:- Alkoholfritt alternativ finns / non-alcoholic options available	

ZUPPA DI PESCE E FRUTTI DI MARE	289:-
Husets fisk & skaldjurssoppa på lax, scampi, bläckfisk och gröna musslor serveras med vitlöksbröd & aioli <i>Fish & seafood soup of the house with salmon, scampi, octopus and green mussels served with garlic bread & aioli</i>	

Barn/Kids/Bambini

KLASSISKA KÖTTBULLAR / SWEDISH MEATBALLS	155:-
Hemlagade köttbullar med potatismos, gräddsås & rårörda lingon. <i>Homemade meatballs with mashed potatoes, cream sauce and lingonberry jam</i>	
SPAGHETTI CON POLPETTE AL POMODORO	155:-
Hemlagade köttbullar med tomatås och spaghetti <i>Homemade meatballs with tomato sause and spaghetti</i>	
PIZZA BAMBINI	120 :-
Välj mellan Vesuvio och Margherita. <i>Choose between Vesuvio and Margherita</i>	



GÄLLANDE ALLERGENER VÄNLIGEN FRÅGA VÅR PERSONAL

Regarding allergies, please ask our staff
Alternativ finns veganskt, glutenfritt & laktosfritt
Options are vegan, gluten free & lactose free

.... Polpette Speciale.....

KLASSISKA KÖTTBULLAR / SWEDISH MEATBALLS 215:-
Hemlagade köttbullar med potatismos, gräddsås och rårörda lingon.
Swedish meatballs with mashed potatoes, cream sauce and lingonberry jam

OXFILÉPLANKA 299:-
Grillad oxfilé med ugnsbakad potatismos, baconlindade haricots verts samt béarnaisesås och rödvinsås
Grilled beef tenderloin with oven-baked mashed potatoes, bacon wrapped haricots verts and béarnaise sauce & red wine sauce

LAXPLANKA 249:-
Grillad laxfilé med ugnsbakad potatismos, haricots verts, citroncrème med gräslök
Grilled fillet of salmon with oven-baked mashed potatoes, haricots verts, lemon crème with chives

..... Kött/Meat/Carne

SUPREME DI POLLO	265:-	FILETTO AL PEPE	315:-
Grillad och saftig majskycklingfilé, marinerad i rosmarin, vitlök, basilika och vitt vin, serveras med tomatconcassé & saffransrisotto <i>Grilled and juicy cornfedfillet of chicken, marinated in rosemary, garlic, basil and white wine, served with tomato concassé & saffron risotto</i>		Grillad oxfilé serveras med en konjak- & pepparsås, rostade medelhavsgrönsaker och frasig klyftpotatis <i>Grilled beef tenderloin served with a cognac & pepper sauce, roasted Mediterranean vegetables and oven wedge potatoes</i>	
VINTIPS: Torre Falasco Valpolicella Pipasso Doco Montepulciano Flaska 425:- Alkoholfritt alternativ finns / non-alcoholic options available		VINTIPS: Castiglioni Chianti DOCG Glas: 115:- Flaska 445:- Alkoholfritt alternativ finns/ non-alcoholic options available	

..... Färsk Pasta & Risotto

SPAGHETTI CON POLPETTE AL POMODORO	195:-	RIGATONI E FILETTO DI MANZO	245:-
Kalvköttbullar i tomatås serveras med spagetti och parmigiano reggiano <i>Homemade veal meatballs in tomato sauce served with spaghetti and parmigiano reggiano</i>		Tärnad oxfilé, med skogssvampblandning, Chiantivin, purjolök och parmigiano reggiano <i>Diced Fillet of beef, with mixed forest mushrooms, Chianti wine, leek and parmigiano reggiano</i>	
LINGUINE CON FRUTTI DI MARE	245:-	SPAGHETTI ALLA CARBONARA	195:-
Scampi, bläckfisk, grönamusslor, vitlök, chili, vitt vin och krämig tomatås <i>Scampi, octopus, green mussels, garlic, chili, white wine and creamy tomato sauce</i>		Pancetta, grädde, äggula, svartpeppar och parmigiano reggiano <i>Pancetta, cream, egg yolk, black pepper and parmigiano reggiano</i>	
RIGATONI CON FRICASSÉ DI POLLO	205:-	LINGUINE E FILETTO DI VITELLO DI TARTUFO	235:-
Tärnad kycklingfilé, babyspenat, Taleggio, soltorkad tomat, grädde och parmigiano reggiano <i>Fillet of diced chicken, baby spinach, Taleggio, sundried tomato, cream and parmigiano reggiano</i>		Kalvfilé, mascarpone, tryffelcrème, babyspenat och parmigiano reggiano. <i>Fillet of veal, mascarpone, truffle crème, baby spinach and parmigiano reggiano</i>	
RIGATONI FUNGHI PORCINI	195:-	RISOTTO CON PORCINI DE OLIO AL TARTUFO	195:-
Karljohansvamp, vitt vin, vitlök, grädde, rucolla och parmigiano reggiano <i>Porcini mushroom, white wine, garlic, cream, arugula and parmigiano reggiano</i>		Karljohansvamp, tryffelolja och parmigiano reggiano. <i>Porcini mushroom, truffle oil and parmigiano reggiano</i>	
..... Napolitansk Pizza			
ALLA PIZZOR KAN FÅS GLUTENFRIA (25:- EXTRA), LAKTOSFRIA ELLER VEGANSKA ALL PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE (25:- EXTRA), LACTOSE-FREE OR VEGAN Alla pizzor serveras med san marzanotomater & fior di latte ost, förutom bianco pizzor All pizzas are served with san marzano tomatoes & fior di latte cheese, except for bianco pizzas			
MARGHERITA	129:-	QUATTRO FORMAGGI	159:-
Klassisk Margherita med basilika <i>Classic Margherita with basil</i>		Fior di latte, gorgonzola, Taleggio & parmigiano reggiano <i>Fior di latte, gorgonzola, Taleggio & parmigiano reggiano</i>	
CAPRICCIOSA	139:-	FRANCO BARESI	159:-
Skinka & färska champinjoner. <i>Ham & fresh mushrooms</i>		Italiensk parmaskinka, soltorkade tomat, parmigiano reggiano & rucolla <i>Italian parmaham, sundried tomatoes, parmigiano reggiano & arugula</i>	
QUATTRO STAGIONI	155:-	MISS PIZZA	175:-
Skinka, musslor, scampi, oliver & färska champinjoner <i>Ham, mussels, scampi, olives & fresh mushrooms</i>		Oxfilé, skogssvamp, soltorkade tomat, tryffeltapenade <i>Fillet of beef, forest mushroom, sundried tomatoes, truffle tapenade</i>	
MAFIOSO	149:-	BIANCO GAMBRETTI	165:-
Salami picante, chiliolja, färska tomat & basilika <i>Salami picante, chili oil, fresh tomatoes & basil</i>		Scampi, grädde, körsbärstomater, fior di latte ,persilja & chiliolja <i>Scampi, cream, cherry tomatoes. fior di latte, parsley & chili oil</i>	
ORTOLANA	139:-	BIANCO CON FORMAGGIO DI CAPRA	145:-
Färska champinjoner, grillad paprika & aubergine <i>Fresh mushrooms, grilled bellpeppers & eggplant</i>		Taleggio, grädde, fior di latte, fikonmarmelad & rucolla <i>Taleggio, cream, fior di latte, fig marmalade and arugula</i>	
DE POLLO	159:-	MEZZALUNA	155:-
Kyckling, Taleggio, grillad paprika & grön pesto <i>Chicken, Taleggio, grilled bellpeppers & green pesto</i>		Halvt inbakad med skinka, italiensk parmaskinka, rucolla & parmigiano reggiano <i>Half folded with ham, Italian parmaham, arugula & parmigiano reggiano</i>	
MALDINI	175:-		
Oxfilé, färska tomat, färska champinjoner, lök & bearnaisesås <i>Fillet of beef, fresh tomatoes, fresh mushrooms, onions & bearnaise sauce</i>			

En klassisk napolitansk pizzabotten är tunn i mitten och luftig i kanterna med en frasig yta
A classic Neapolitan pizza base is thin in the middle and airy at the edges with a crisp surface