



BENVENUTO!

Hoppas att du får en magisk upplevelse!

AMICI DI APERITIVO

- Antonio's ört- och vitlöksmarinerade oliver . 40:-
- Saltrostade Marconamandlar ³⁾ 50:-
- Vitlöksbröd på surdegsbröd med tryffelaioli 75:-

ANTIPASTI

Carne e Formaggi ⁵⁾ (kan innehålla nötter)
Chark- och Ostplanka med olika italienska charkuterier och ostar i en härlig mix. Serveras med tapenade på soltorkad tomat och parmesan, rostad vitlöksmajonnäs, marinerade oliver och fikonmarmelad.
För 1 person 115:-, För 2 personer 195:-, För 4 personer 355:-

Vitello Tonnato ⁵⁾ 115:-
Tunt skivat kalvkött med tonfiskmajonnäs, kapris, parmesan, ruccola och citron.

Råbiff ⁵⁾ 135:-
på oxfile med sardelleextrakt, citron, chili, kaprismajonnäs och krispig grönkål med riven lagrad pecorino.

Bruschetta ^{4,5)} 85:-
med romaticatomater, mozzarella, basilika och vitlöksolja.

Carpaccio ⁵⁾ 125:-
med parmesan, rostade pinjenötter, olivolja och kaprismajonnäs.

Pizza Bianco ^{4,5)} 155:-
med löjrom, rödlök, crème fraiche, Västerbottensost och dill.
(Går att få vegetarisk med tångrom)

Calamari Fritti ⁴⁾ 95:-
Friterad bläckfisk med ruccola, limemajonnäs och chiljolja.

Piatto di Formaggi ^{1,5)} 115:-
Ostbricka med fikonmarmelad, frukt och hembakat fröknäcke.



MENÙ PER BAMBINI

Serveras upp till och med 10 år.

Pizza Margherita ^{1,4,5)} 60:-
San Marzano Tomato, fior di latte, basilika. (Vegetarisk)

Pizza Romagnola ^{4,5)} 70:-
Fior di latte, prosciutto, parmesan och färska tometer.

Pasta Bolognese ^{4,5)} 60:-
Pasta med köttfärsås.

Filetto Di Manzo ^{4,5)} 95:-
Pasta med oxfile, lök, persilja, svartpeppar och grädde.

Antonio's Gelato Bambino ⁵⁾ 40:-
Vaniljglass med chokladsås.

Pyssel för barnen medan ni väntar på maten? Fråga personalen!

INSALATA - FRÄSCHA SALLADER

Insalata di Parma ³⁾ 175:-
Sallad med parmaskinka, basilikamarinerad melon, tomat, picklad rödlök och tryffel-majonnäs. Toppas med rostade nötter och krutonger. (Kan fås vegetarisk)

Insalata di Burrata ⁵⁾ 145:-
Sallad med Burrata, handskalade räkor, färsk tomat, lök och kronärtskocka.
(Kan fås vegetarisk)

LA NOSTRA PASTA

All pasta utom Ravioli går att få glutenfri.

Filetto Di Manzo E Tartufo ^{4,5)} 215:-
Oxfile, lök, färsk tryffel, persilja, svartpeppar och grädde.

Pasta Vongole ^{4,5)} 185:-
Vår egen tolkning av en klassiker. Vongolemusslor, vitlök, chili, grädde, vitt vin och tomat.

Pasta Bolognese ^{4,5)} 135:-
Nötkött, rödvin, selleri och brynt lök. Serveras med basilikaolja och semitorkade tomat.

Pasta con Scampi ^{4,5)} 185:-
Härlig Scampipasta med vitlök, vitt vin, grädde och spenat.

Pasta Pomodoro e Burrata ^{1,3,4,5)} 175:-
Vegetarisk pasta med tomat, Burrata, rostad paprikakompott och pumpafrön.
(Går att få vegansk)

Antonio's hemlagade Ravioli ^{3,4,5)} 175:-
med ricottafyllning smaksatt med salvia, parmesan och vitlök. Serveras med brynt smör, rostade hasselnötter, parmacrisp och friterad grönkål. (Kan fås vegetarisk)

SECONDI - HUVUDRÄTTER

Pesce Halibut al forno ⁵⁾ 255:-
Ugnsbakad hälleflundra med potatis- och haricot verts sallad samt brynt smör. Serveras med vitvinsås, torkad rödbeta och friterad kapris.

Bistecca di vitello frita ^{4,5)} 255:-
Stekt kalvrygg med balsamicosås, Arancini med basilika och mozzarella samt säsongens grönsaker.

Lågtempererad oxfile ⁵⁾ 285:-
med gorgonzolasås och rödvinsk, tryffeldoftande potatiskaka med rotfrukter samt bakad kål och lök.

- 1) = VEGETARISK, 2) = VEGANSK
- 3) = INNEHÅLLER NÖTTER, 4) = INNEHÅLLER GLUTEN
- 5) = INNEHÅLLER LAKTOS



PIZZA NAPOLETANA

PIZZE ROSSE

- Röda pizzor med tomatås på San Marzanotomater

Margherita ^{1,4,5)} 100:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella) och basilika.

Marinara ^{2,4)} 100:-
Tomatsås, vitlök, olivolja och oregano.

Bufala ^{1,4,5)} 130:-
Tomatsås, buffelmozzarella, basilika, olivolja.

Burrata Specialmente ^{4,5)} 175:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), burrata och prosciutto crudo.

Diavola ^{4,5)} 150:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Spianata Calabria (chilisalami), chiljolja, chiliflakes och basilika.

Capricciosa ^{4,5)} 150:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), champinjoner, kronärtskocka, prosciutto cotto och oliver.

Bresaola Rucola ^{4,5)} 175:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Bresaola, ruccola och färsk tomat.

Mix de la casa (husets pizza) ^{4,5)} 150:-
Tomatsås, fior di latte (mozzarella), Spianata Calabria (chilisalami) prosciutto cotto, champinjoner och semitorkade tomat.

CONVINZIONE

Våra menyer baseras på fantastiska råvaror och produkter som vi importerar från vårt omfattande nätverk i Italien men även handplockar från närliggande gårdar och leverantörer. Vi hyser enorm kärlek till vår pastamaskin och vår Napolitanska pizzaugn, men är lika galet passionerade av hela italienska mat- och dryckeskulturen där råvaran står i centrum på tallriken. Viner, grappa, kaffe, limoncello - en måltid kan inte få ett bättre avslut än en riktigt trevlig digestivi som dansar fint på tungan. **Ja, ni hör själva, vi älskar det vi gör!**

DOLCE - NÅGOT SÖTT

Antonio's Tiramisu ^{1,4,5)} 75:-
Vår klassiker med Savoirdikex, dränkta i Disaronno och kaffe. Serveras med färska bär.

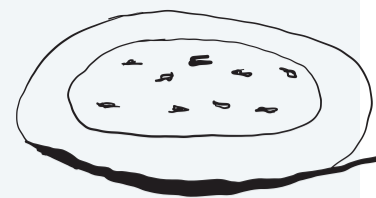
Gelato e Sorbetto ^{1,5)} 75:-
Glass och Sorbet från vår lokala glassleverantör Gelato Factory. Serveras med maräng, bär och hallonsås.
(Går att få vegansk med Sorbet)

Pasticcino di Meringa ^{1,4,5)} 95:-
Italiensk marängbakelse med lokalproducerad mangosorbet, passionsfruktscurd, vit chokladbotten och hallonsås.

Fondente al Cioccolato ^{1,4,5)} 89:-
Chokladfondant med salt kolasås. Serveras med hallonsorbet och bär.

Piatto di Formaggi ^{1,5)} 115:-
Ostbricka med fikonmarmelad, frukt och hembakat fröknäcke.

Pizza Amore ^{1,3,4,5)} 140:-
Nutella Pizza med färska bär och mascarponecrem.



PIZZE BIANCHE

- Vita pizzor utan tomatås

Romagnola ^{4,5)} 150:-
Fior di latte (mozzarella), Crémé Fraiche, Prosciutto Crudo, ruccola, parmesan och färska tomat.

Broccoli Salsiccia ^{4,5)} 150:-
Fior di latte (mozzarella), broccoli, Salsiccia och Scarmorza (rökt mozzarella).

Kantarella Prosciutto ^{4,5)} 170:-
Fior di latte (mozzarella), Crémé Fraiche, Prosciutto Cotto och kantareller.

Skagen ^{4,5)} 185:-
Fior di latte (mozzarella), Crémé Fraiche, handskalade räkor, rödlök, dill, majonnäs och parmesan.

Quattro Formaggi ^{4,5)} 155:-
Olivolja, fior di latte (mozzarella), parmesan, taleggio, gorgonzola och basilika.

ETT VÄRLDSARV MITT I VÄRLDSARVET!

Att göra en äkta napolitansk pizza är ett konststycke som endast riktigt duktiga pizzaiolos besitter. Det är ett yrke som gått i arv i sekel och kräver en ugn som håller 400-450 grader. Disciplinen är så rigid att en sammanslutning i Neapel år 1984 skrev ihop ett dokument för att sammanfatta de grundläggande reglerna som måste följas för att en pizza ska få kallas för en Vera Pizza Napoletana (en äkta napolitansk pizza). Napolitansk pizza finns sedan 2017 med på UNESCOs världsarvslista.

Våra pizzaiolos är licensierade i napolitansk pizza av Associazione Verace Pizza napoletana (AVPN).

APERITIVI - Aperitivi är den enkla och enligt italiensk tradition gärna bittra fördrinken som serveras innan måltiden för att väcka aptiten. Detta kan exempelvis vara en Aperol Spritz, Negroni eller ett glas Prosecco. Det finns även utmärkta alkoholfria alternativ.

ANTIPASTI - Måltiden börjar mjukt med antipasti som är tilltugg, plockmat och förrätt i ett och samma. Ett vanligt alternativ är att det serveras "misti" vilket innebär "blandning".

PRIMI PIATTI - Efter antipastin serveras Primi Piatti - första tallriken. Primi-serveringen består generellt av små portioner som har syftet att stilla den värsta hungern. Vi serverar vår pasta och Risotto i fullstora portioner. Dela gärna!

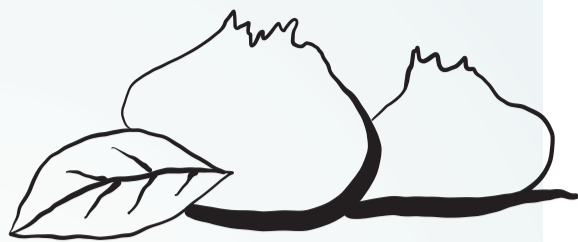
SECONDI PIATTI - Secondi Piatti är den italienska måltidens huvudrätt. Kött, fisk, fågel eller skaldjur är de vanligaste råvarorna och de flesta serveras "som de är". Fantastiskt gott rakt upp och ner. Contorni är de tillbehör som följer med till rätten och Secondi kombineras gärna med ett passande glas vin.

DOLCE - Dolce betyder söt eller sötsaker och är en perfekt sista rätt på måltiden. Efter maten smakar det bra med något sött eller några krämiga ostar.

DIGESTIVI - Digestivi är den lilla drinken som sippas i lugn och ro efter måltiden för att hjälpa matsmältningen. Grappa, Disaronno och Limoncello är vanliga alternativ. Till detta serveras gärna en god kopp kaffe. Ingen italiensk måltid är komplett utan en avslutande kopp och vi rekommenderar espresso eller caffè macchiato. Får vi själva bestämma är caffè corretto en favorit - en espresso blandad med starksprit.

ANTONIO'S

Ciao Bella(o)!



PRELUDIUM

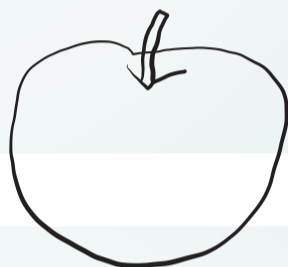
Kärleken till Karlskrona och Italien har format vår pärla Antonio's - en plats där människor möts och inspireras - mathantverk - goda drycker - napolitansk pizza - färsk pasta - och utsökta rätter med inspiration från det väldoftande italienska köket. Vackert inramat av den Blekingiska skärgården.

I Italien är måltiderna heliga. Runt bordet samlas nära och kära för att spendera tid tillsammans och njuta av det som bjuds. Kanske är det just av denna anledning som det traditionellt serveras fyra rätter, istället för tre om det ska vara en komplett måltid. Ju längre måltiden varar, desto mer kvalitetstid. Oftast räcker det dock med antipasto och en pasta eller en pizza. Enkelt, snabbt, gott och perfekt tillsammans med barnen! Hos oss på Antonio's bestämmer du själv vilket som passar och

förmodligen kommer det att variera från tillfälle till tillfälle. Det går lika bra att komma förbi på en kopp kaffe, ett glas vin i baren eller för att njuta av en helkväll med stort sällskap.

Oavsett om vyn bjuder på Napoli, Borgmästarefjärden eller mammas vardagsrum så tycker vi att det ska vara enkelt, förbannat gott och högljudna samtal.

Benvenuto!



Sugen på en fördrink!?

Prosecco

En klassisk start på middagen.

Bellini

En svalkande aperitif med prosecco och persikopuré.

En kall fatöl - kvällens lager

En frisk lageröl som passar alldeles utmärkt till det italienska köket eller som en aperitif.

Ett mysigt glas rött - AP vino Rosso

Ett medelfylligt vin med mjuka tanniner med smak av mogna körsbär och skogshallon. Fruktigt avslut med bra balans.

Ett svalkande glas vitt - AP vino Bianco

Ett friskt vin med fruktig smak av gröna äpplen, mogna päron och med aromatiska inslag av varma citrustoner och en pigg syra som avslut.

Negroni

En ultraklassiker med endast tre magiska ingredienser.

ITALIA



LA NOSTRA PASTA

I vårt kök står en av våra finaste ägodelar! En ståtlig pjäs från innovativa familjeföretaget Dominioni med pressformar i mässing från passionerade Trafilte Turconi. Det säger inte så mycket för den som inte nördats ner sig ordentligt i pastaträsket, men för den som vet, är detta pastamaskinernas Rolls Royce! Hon spottar ut purfärska pasta i olika former och fyller vår meny med magiskt goda pastarätter. Det italienska guldet, om italienaren får bestämma, och vi håller med! I runda slängar producerar våra kokkar 100 kg pasta bakom kulisserna varje vecka på Antonio's.

LA NOSTRA PIZZA

Vi har en av världens bästa pizzaagnar från Valoriani i Florens. Det var den första guldklimpen som kom på plats i vårt kök innan väggarna byggdes. Med andra ord, det är lönlöst att försöka sno den! Varje ugn signeras genom handmålade emalj innan den lämnar fabriken. Modellen heter VERACE och var den första gasugnen som godkändes av AVPN. Och vad är AVPN tänker du, jo, det är en organisation som värnar om att äkta napolitansk pizza görs på rätt sätt, och våra pizzaiolos är några av landets främsta pizzahantverkare.

DESIGN E INTERNI

Vi tycker att det är onödigt kul med inredning och design. Vår interiör är fylld av framförallt nordiska möbler och italienska detaljer. Material och färgval är tänkt att reflektera det sjönära läget du ser genom våra stora panoramafönster. Vi har själva ritat och inrett hela restaurangen och många lokala leverantörer har bidragit med kärlek i både hantverk och installationer. Vi älskar allt såklart, men uppdaterar löpande nedan lista för att berätta lite mer om några favoriter:

- Våra röda stolar är formgivna av Jens Fager. De är handsågade i tall vilket gör att varje stol är unik. Vi har de enda rödlackerade exemplaren i hela världen.
- Den röda hunden "Cloned Schnauzer with water bottle" av WILLIAM SWEETLOVE är gjord av återvunnen plast och symboliserar en potentiell framtid med klimatförändringar utan dricksvatten eller kuststäder.
- Vår skulptur "David" kommer från arkitekten Andreas Martin-Löf och är skapad med Michelangelos skulptur "David" som förebild. Originalen finns i Florens och är över 5 meter hög. Enligt en teori sägs det att Davids snopp är så liten eftersom den krymptes av rädsla under hans kamp med jätten Goliat! Men vi som känner till sagans slut - vet ju även att storleken inte har någon betydelse.
- Vårt handmålade porslin från den lilla stenkullestaden Deruta i hjärtat av Umbrien. Familjeföretaget heter FIMA DERUTA och är känt över hela världen för sitt handverk och konstnärliga uttryck.

WIFI

Antonios_Hospitality
Lösen: Grappa2020

ANTONIO'S