



CENTRALE

TRATTORIA / VINOTECA

Vi lagar husmanskost på italienskt vis - **la cucina casalinga**.
Enkelhet är ledordet. Få men goda ingredienser, tillagade med kärlek
och noggsamt valda råvaror, alltid efter säsong. **Semplicità**.



	flaska / glas			
bollicine			birra alla spina	
Prosecco	540	120	Gradisca Amarcord Italy 40 cl	90
			Gradisca Amarcord Italy 20 cl	50
aperitivi			birra in bottiglia	
Aperol Spritz	120		Amarcord La Volpina, 50 cl, 6,5%	115
<i>Aperol, Prosecco, Tonic Soda</i>			Amarcord La Midòna 50 cl, 6,5%	115
Campari Spritz	120		Amarcord, Belgian Ale 33 cl, 6%	90
<i>Campari, Prosecco, Tonic Soda</i>			Amarcord Tabachéra 50 cl, 9%	130
Limoncello Spritz	130		Amarcord Bad Brewer IPA, 6%	80
<i>Limoncello, Prosecco,</i>			Birra della Stretto 33 cl, 5%	75
<i>Galvanina Bio Limonata, rosmarin</i>			Birra della Stretto La Rossa 33 cl, 6,2%	90
Milano Marittima	120		alkoholfritt	
<i>Amaro Ramazzotti, Xanté, Ginger Ale</i>			Baby Spritz	70
Negroni 6 cl	130		<i>Crodino eller Sanbitter, Tonic Water</i>	
<i>Campari, Gin, Martini Rosso Vermouth</i>			Allacidici Spritz	75
Negroni Sbagliato	125		<i>Galvanina Bio Limonata, Galvanina Bio</i>	
<i>Campari, Prosecco,</i>			<i>Redgrape Fruit, Tonic Water, Rosmarin</i>	
<i>Martini Rosso Vermouth</i>			Cetriolino	70
Americano	120		<i>Cucumber, Tonic Water, Lime</i>	
<i>Campari, Martini Rosso, Tonic Soda</i>			bibite	
Gin-Gino	120		Pellegrino mineralvatten 50 cl	45
<i>Gin, Cucumber, Lime</i>			juice persika/päron	45
Gin Tonic	120		Molecola Zero	40
Campari 4 cl	90		Galvanina eko läsk: Bio Cola, Bio Red Grape,	
vermouth 4 cl	90		<i>Eko Limonata, Bio Blodapelsin</i>	40
			Moretti Zero	50
			Latte/Mjök	30

antipasti att börja med

tartar di vitello, medio råbiff medium med saltorkade tomater, oliver och extra virgin olivolja från Toscana	125
insalata di polpo bläckfisksallad - selleri, gröna oliver, körsbärstomater, napolitana salladsmix, dressing på apelsin, citron och lime	140
tagliere di salumi e formaggi urval av italiensk ost och kallskuret	en person 195 två / tre personer 345 / 485



primi

risotto con barbabietola e ricotta carnaroliris med rödbeta och ricotta	185
pasta patate e provola pasta med potatis, provola ost, morötter	175
linguine di mare färsk linguine pasta med räkor, bläckfisk, körsbärstomater	230



secondi

saltimbocca al marsala kalvfilé med prosciutto crudo, marsalasås och pumpapuré	260
halibut alla Centrale hällefundra serverad med tomater och grillade grönsaker	285
tartar di vitelli, grande råbiff med saltorkade tomater, olive, extra virgin olivolja från Toscana	210

efter maten

dolci



tiramisu en klassiker, spetsad med rom	90
pannacotta vaniglia con topping ai frutti di primavera pannacotta toppad med dagens frukt	90
affogato al caffè italiensk vaniljglass, toppad med espresso och vispad grädde	90
gelato alla vaniglia / sorbetto al limone två kulor italiensk vaniljglass eller italiensk citronsorbet	85 / 80



centrale pinsa menu

halv / hel

pinsa Margherita tomatsås, mozzarella fior di latte	110/190
pinsa vegetariana tomatsås, mozzarella fior di latte, dagens grönsaker	120/205
pinsa parma tomatsås, mozzarella fior di latte, proscuttio crudo di parma	125/215
speck e funghi, bianca mozzarella fior di latte, rökt speck, svamp	130/220
gorgonzola e coppa, bianca gorgonzola dolce, pecorino, coppa fläsk, körsbärstomater	130/220
salame piccante e olive tomatsås, mozzarella fior di latte, kryddig salami, oliver	125/215

