



KAJPLATS 464

TRATTORIAN

STOCKHOLM

KONTAKT:
TEL: 08/684 238 70
BOKNING:
RESERVATION@TRATTORIAN.SE

PICCOLO PIATTI

FÖRE MATEN

OLIVER • 55:-
Olives

MANDLAR • 50:-
Almonds

PIZZABRÖD MED CHILI & VITLÖK • 45:-
Flat bread with chili & garlic

PROFITEROLLES • 55:-
Mascarpone, parmesan & tryffelhonung
Mascarpone, parmesan & truffled honey

CROCHETTE DI SALUMI • 45:-
Parmesankroetter, salami & chili
Parmesan croquette, salami & chili

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER

AFFETTATI MISTI • 180/325:-
Vårt urval av handplockade italienska charkuterier med parmesan, crostini & oliver
Our selection of italian cold cuts with parmesan, crostini & olives

CAPRESE • 135:-
Buffelmozzarella, bakad tomat, torkad oliv & pesto
Buffalo mozzarella, baked tomato, olives & pesto

CARCIOFI FRITTI • 130:-
Friterade kronärtskockor & parmesankräm
Fried artichokes & parmesan creme

RICOTTA DI MANDORLE • 130:-
Mandelricotta, grönt äpple, citrus & kålrabi
Almond ricotta, green apple, citrus & kohlrabi

BURRATA CON ARANCIA ROSSA • 145:-
Burrata, blodapelsin, mandel & olivolja
Burrata cheese, blood orange, almond & oliveoil

CARPACCIO • 165:-
Oxcarpaccio, ruccola, pinjenötter, citron & parmesan
Beef carpaccio, arugula, pine nuts, lemon & parmesan

CALAMARI FRITTI • 140:-
Friterad bläckfisk, citron & aioli
Fried squids, lemon & aioli

MARINATA DI TONNO • 145:-
Tonfisktartar, kikärta, grillad chili & kapris
Tuna tartar, chickpeas, roasted chili & capers

GNOCCHI DI PECORINO • 145:-
Pecorino gnocchi, svampbuljong, gräslök & pancetta
Pecorino gnocchi, mushroom broth, chives & pancetta

TARTARE DI MANZO • 175:-
Handskuren oxfilé, 36 månaders parmesan, lök & rökt äggula
Hand cut tenderloin, 36 month aged parmesan, onion & egg yolk

SECONDI PIATTI

VARMRÄTTER

SEDANO RAPA ALLA GRIGLIA • 185:-
Helgrillad rotselleri, rotsellerikräm, hasselnötsvinaigrett & färsk tryffel
Grilled celeriac, celeriac cream, hazelnut-vinaigrette & truffle

MERLUZZO ALLA GRIGLIA • 305:-
Grillad Torskrygg, jordärtskocka, brysselkål, citron & brynt smör
Grilled Cod, Jerusalem artichoke, brussels sprouts, lemon & browned butter

BRODETTO DI PESCE • 195:-
Fiskgryta med kvällens val av fisk & skaldjur, aioli & krutonger
Fish & shellfish casserole, aioli & crutongs

PORCHETTA • 275:-
Vedugnsrostad sida av gårdsgris, grillad rotselleri, cidersenap & tryffelgrädde,
Wood oven roasted pork belly, grilled celeriac, cider mustard & truffle cream

PIZZA

MARGHERITA • 150:-
Buffelmozzarella, tomat, basilika & olivolja
Buffalo mozzarella, tomato, basil & olive oil

IL VEGETALI • 150:-
San marzanotomat, spenat, vitlök, veganost & pinjenötter
San Marzano, spinach, garlic, vegan cheese & pine nuts

FUNGHI • 170:-
Svamp, creme fraiche, ruccola & parmesan
Mushrooms, creme fraiche, arugula & parmesan

GAMBI ROSSI • 175:-
Rödr äkor, solmogna tomater, spenat, vitlök & peperoncini
Red shrimps, tomatoes, spinach, garlic & peperoncini

COLTO • 170:-
Kokt prosciutto, tomat, mozzarella & oregano
Cotto, tomato, mozzarella & oregano

SALAMI 'NDUJA • 165:-
Het salami, tomat, mozzarella & rödlök
Spicy salami, tomato, mozzarella & red onion

CRUDO • 190:-
Prosciutto, tryffelmascarpone, kronärtskocka & ruccola
Prosciutto, truffle mascarpone, artichokes & arugola

PASTA & RISOTTO

RAVIOLI DI PORCINI • 160:-
Karl-Johansvampravioli, ricotta, brynt smör, salvia & rostad vitlök
Ravioli with porcini mushrooms, ricotta, browned butter, sage & garlic

TAGLIATELLE • 175:-
Salsicciaragú, tomat, olivolja, parmesan & örter
Salsiccia ragu, tomato, olive oil, parmesan & herbs

SPAGHETTI CARBONARA • 175:-
Rökt pancetta, grovmalen svartpeppar & parmesan
Smoked pancetta, black pepper & parmesan

AMATRICIANA • 180:-
Lamm all'amatriciana, tomat, vitlök, peperoncini & smulad getost.
Lamb all' amatriciana, tomato, garlic, peperoncini & goat cheese

SPAGHETTI GAMBERI • 205:-
Rödräkor, vitlök, olivolja, persilja & peperoncini
Red shrimps, garlic, olive oil, parsley & peperoncini

LINGUINE • 245:-
½ grillad hummer, tomat, mascarpone & basilika
½ grilled lobster, tomato, mascarpone & basil

MACCHERONI • 180:-
Handskurna makaroner, tryffel, citron & parmesan
Hand cut maccheroni, truffle, lemon & parmesan

RISOTTO • 185:-
Riven champinjon, rökt smör, gräslök & mandel
Grated champignon, smoked butter, chives & almond

LILLA MENYN

UN GIRETTO

Blandade förrätter, pasta & risotto
A taste of an italian dinner with a selection of antipasti, pasta & risotto

325:-/PERS. Vin lilla meny 195:-/PERS.

MENYERNA ÄR EN SHARING MIDDAG OCH MÅSTE BESTÄLLAS AV HELA BORDET. VI SERVERAR RÄTTERRNA PÅ FAT SOM DELAS MELLAN ER.
THE MENUES IS A SHARED MEAL AND HAS TO BE CHOSEN BY THE WHOLE TABLE. WE SERVE THE DISHES ON PLATES TO SHARE AMONG YOU.

ÄR DU ALLERGISK? DU KAN ALLTID FRÅGA OSS OM INNEHÅLLET I MATEN!
IF YOU'RE ALLERGIC, PLEASE LET US KNOW IN ADVANCE!

ALLA GRIGLIA

FRÅN GRILLEN

TONNO • 300:-
Tonfisk, kronärtskockscaponata, pinjenötter & ruccola
Tuna, artichoke caponata, pine nuts & arugola

ORATA ALLA GRIGLIA • 295:-
Helgrillad sea bream, fänkålssallad, citron & örter
Whole grilled sea bream, fennel salad, lemon & herbs

GRIGLIATA MISTA • 370:- /PERS. MINIMUM FOR 2
Trattorians mixed grill med kött från grillen & 2 såser
Trattorian's mixed grill with meat from the grill & 2 sauces

FARAONA IN PADELLA • 280:-
Pärhlönsbröst, grillad spetskål, yoghurt & citrontimjan
Guinea fowl, point cabbage, yoghurt & lemon thyme

SALTIMBOCCA ALLA TRATTORIAN • 315:-
Kalventrecôte, prosciutto, pärlök, salvia & marsala
Veal rib eye, prosciutto, pearl onion, sage & marsala

TAGLIATA • 315:-
Grillad flankstek, svartrötter, tryffelcrème & grillad citron
Grilled flank steak, salsify, truffle crème & grilled lemon

ALLA RÄTTER FRÅN GRILLEN SERVERAS MED ROSMARINPOTATIS & GRÖNSALLAD MED PARMESAN

DOLCI

EFTERRÄTTER

PANNACOTTA • 95:-
Vispad vit chokladpannacotta, pistagenötter, hallon & verbena
Whipped white chocolate pannacotta, pistachios, raspberries & verbena

MERINGA • 95:-
Eldad lime- & kanelmaräng, äpple, mynta & äppelsorbet
Flamed lime- & cinnamon meringue, apple, mint & apple sorbet

TORTA AL CIOCCOLATO • 115:-
Chokladtårta, bränd honung- & apelsinkompott, honungscrumble vaniljglass
Chocolate cake, honey & orange compote, honey crumble, vanilla ice cream

BOMBOLINO CON PERE • 110:-
Munkar, päron, hasselnötsglass, rosmarin & vaniljkola
Donuts, pear, hazelnut ice cream, rosmary & vanilla caramell

TIRAMISU • 95:-
Mascarpone, espresso & marsala
Mascarpone, espresso & marsala

GELATO • 95:-
Glass & sorbetcoupe
Ice cream & sorbetcoupe

TARTUFO AL CIOCCOLATO • 40:-
Chokladtryffel / Chocolate truffle

SGROPPINO • 115:-
Citronsorbet, limoncello & prosecco
Lemon sorbet, limoncello & prosecco

SELEZIONE DI FORMAGGI • 135:-
Ostbräda med tillbehör
Cheeses with compliments

STORA MENYN

UN ULTRA GIRO

Blandade förrätter, pasta, grillat kött & gelato
Eat like in Italy! Dinner with mixed starters, pasta, grilled meat & gelato

495:-/PERS. Vin stora meny 330:-/PERS.