

TRATTORIAN

PUBLIK | PIZZA & VIN | NORRA HAMNEN

Att börja med

Ett glas Cava 89:-

Aperol spritz 115:-

Campari & aprikos spritz 115:-

Vita Viner på glas

Trattens vita husvin 85:-

Imagredi - Pinot Grigio - Friuli - Italien 95:-

Folklore - Albariño - Rías Baixas - Spanien 110:-

Château de Coing de St Fiacre - Melon de Bourgogne - Loire - Frankrike 125:-

Röda viner på glas

Trattens röda husvin 85:-

Chianti "il fiasco" (*bastflaskan*) - Sangiovese - Toscana - Italien 95:-

Terrasses rouge - Grenache, syrah - Rhône - Frankrike 125:-

Quinta do Vallado - Touriga Franca, Tinta Nacional m.fl - Douro - Portugal 135:-

Öl

Zubr - iskall Tjeckisk lager på fat 40cl - 62:-

Reparationsbajer - Glutenfri Pale Ale - 33cl - 79:-

Peroni - lager, 66cl - 95:-

IPA - 33cl - 89:-

Cidre, torr Cider från Normandie, 33cl - 65:-

Fråga oss för fler öltyper!

Grogg (5cl) 120:-

Moscow mule - Vodka, ginger beer, lime

Whisky-viol - Scotch, viol, citron & soda

Negroni - Gin, campari & söt vermouth

Standard gin & tonic 120:-

Hernö & Tonic 148:-

För fler val av GT fråga oss!

Har du några allergier? Låt oss veta, så hjälper vi dig!

Publik är en kontantfri restaurang.

Svårt att välja?

Vi väljer och ger er en middag i flera serveringar för sjukt prisvärda 395:-

(beställs endast för hela sällskapet)

Servering 1

Löjromstaco med syrad grädde, rödlök & gurka

*

Serranoskinka, Tryffelsalami, oliver, mandlar

Servering 2

Västerhavs-räkor i krämig parmesan/basilika-majo på surdegsbröd

*

Tonfisk "Conservez" från Ortiz - örter, rostad paprika, vitlök & parmesan

Servering 3

Råbiff, skånsk senapskräm, syrad lök, frasig potatis, tryffelsalt, örter & grönt

*

Sotad majs med chili, örter, tryffel & parmesan

Servering 4

Trattens fläksida i brioche-slider, tryffelmajo, gurka, grönt äpple & lök

*

Varsamt rökt röding, med krämig smörsås, löjrom, höstkantareller, krondill, pepparrots picklad västerågurka & sallad på syrad potatis, lök & örter

*Har du några allergier? Låt oss veta, så hjälper vi dig!
Publik är en kontantfri restaurang.*

Här på Trattorian vill vi att ni ska känna er som hemma! Vi tänker att man tar in ett par rätter kring bordet och delar på. Blir ni sugna på mer, så beställ mer.
Exempel: ta in ett gäng snacks, mellanrätter & avsluta med en pizza.

Trevlig middag önskar
Jens Hallberg & Andreas Uppér med personal!

Snacks

Friterade marconamandlar 45:- Färskostfyllda pimiento paprikor 45:-
Nocarella-oliver 45:- Sardeller från Ortiz 95:- Chips "medelhavsörter" 39:-
Chark styck : Serranoskinka 55:- Tryffelsalami 55:-
Löjromstaco med syrad grädde, rödlök & gurka 55:-st
Ostron m. vinägerlök & citron 35:-/st

Mellanrätter

Sotad majs med chili, örter, tryffel & parmesan 95:-
Trattens fläksida i brioche-slider, tryffelmajo, gurka, grönt äpple & lök 65:-/st
Norröna Matjessill, gräddfil, betor, dill, rågbröd & brynt smör 95:-
Västerhavs-räkor i krämig parmesan/basilika-majo på surdegsbröd 125:-
Råbiff, skånsk senapskräm, syrad lök, frasig potatis, tryffelsalt, örter & grönt 135:-
Oxfile "carpaccio" serveras råklassiskt med parmesan, pinjenötter & syrad olivolja 135:-
Sallad med karamelliserad getost, mixad valnötsvinägrett, olivolja, valnötter, gulbetor & honung 135:-
Varsamt rökt röding, med krämig smörsås, löjrom, höstkantareller, kronhill, pepparrots picklad västeråsgurka & sallad på syrad potatis, lök & örter 155:-

Surdegspizza

"Bianco" toppad med Amerikansk löjrom, syrad grädde, picklad rödlök & svartpeppar 165:-
Kronärtskocka, brillat savarin-kräm, tomat, örter & friterade spanska mandlar 125:-
Serranoskinka, salsa verde, San Marzano-tomat, tryffelhonung & parmesan (24 mån) 135:-
Pizzorna kan göras glutenfria

Avslutning

Liten "skarpsill" 100% mjölkchoklad 20:-/st, Halvt dussin 100:-
Crema Catalana "apelsin & kanel" 80:-
Sorbet - kvällens smak 45:-
Två utvalda ostar med marmelad & knäcke 95:-
"Krösus sork" - vaniljglass med romrussin, "ankleverströssel" & rostade nötter 110:-

Har du några allergier? Låt oss veta, så hjälper vi dig!
Publik är en kontantfri restaurang.