

Menù

— ANNO 1974 —

Venezia!



Välkommen till Trattoria Venezia

Venezia öppnades 1974 av Carlo Buratti och Ioannis Papadopolous.
Då var pizza något nytt, men något man kanske hade provat på semestern.

Sedan några år är vi även Trattoria, vilket ursprungligen betyder
enklare italiensk restaurang. Vår specialitet är pizza!

Utöver möjligheterna att äta i våra mysiga lokaler har vi även en mycket
uppskattad italiensk cateringmeny där ni antingen tar den i sin grund
eller ihop med oss och komponerar just er festmåltid.

Benvenuto



Apéritif

PROSECCO SPUMANTE BRUT, PICCOLO 89kr

DelVento Cormons , Friuli

GIN & TONIC 90kr

Gin, tonic & citron. 4cl

VENEZIA SPECIAL 90kr

Passoa, Bacardi vit, tranbärsjuice, Sprite
Garneras med lime. 4cl

SCREWDRIVER 90kr

Vodka & apelsinjuice. 4cl

LEONARDO 90kr

Päroncognac, Sprite & lime. 4cl

APEROL SPRITZ 90kr

Aperol, Prosecco & sodavatten. 4cl



Förrätt

OLIVER 30kr

Marinerade kalamataoliver.

HUSETS VITLÖKSBRÖD 45kr

Serveras med aioli.

HUSETS ANTIPASTI (liten) 99kr

Här finner ni ett axplock av husets läckra italienska delikatesser.

HUSETS ANTIPASTI (stor) 149kr

Här finner ni ett axplock av husets läckra italienska delikatesser.

Pasta

PASTA BOLOGNESE 105 kr

Toppad med hyvlad parmesan och ruccola.

LASAGNE 129 kr

Toppad med hyvlad parmesan och ruccola.

PASTA CARBONARA 139 kr

Gjord på pancetta toppad med hyvlad parmesan.

KLASSISK CAESARSALLAD 129 kr

Caesarsallad med grillad kyckling, romansallad, krutonger, pancetta och hyvlad parmesan.

PASTA PESTO VEGO 129 kr

Pasta med grillade grönsaker.

PASTA PESTO RÄKA 149 kr

Pasta med grillade grönsaker och räkor.



Pizza

MARGHERITA	99kr
Extra ost.	
VESUVIO	99k
Skinka.	
CAPRICCIOSA	99kr
Skinka, färska champinjoner.	
CALZONE	99kr
Skinka (inbakad).	
HAWAII	99kr
Skinka, ananas.	
BIANCO	105kr
Mozzarella, olivolja, färsk basilika. (Obs! Ingen tomatsås)	
PESCATORE	105kr
Tonfisk.	
MARINARA	105kr
Musslor, räkor.	
VEGETARIANA	105kr
Färsk paprika, lök, färska champinjoner.	
VERDURE	105kr
Färska champinjoner, vitlöksmarinerade svarta oliver, rödlök.	
BOLOGNESE	105kr
Köttfärssås, lök.	
SICILIANA	105kr
Sardeller, oliver, kapis, vitlöksolja.	
BARI	115kr
Ananas, räkor, curry.	
RÄNKA	115kr
Skinka, räkor.	
CACCIATORA	115kr
Lök, salami.	
PALUMBO	115kr
Skinka, färska champinjoner, räkor.	
QUATTRO STAGIONI	115kr
Skinka, färska champinjoner, räkor, musslor.	
VENEZIA	115kr
Nötfärs, kapis, lök.	
GALLIPOLI	115kr
Nötfärs, lök, ananas, curry.	
TICINO	115kr
Färska champinjoner, ananas, lök, vitlökssås.	
BARLETTA	135kr
Skinka, lök, färsk paprika, nötfärs, vitlökssås.	

FRUTTI DI MARE	135kr
Räkor, krabba, tonfisk, musslor.	
MAFFIOSA	135kr
Bacon, färska champinjoner, lök, ägg.	
VIERI	145kr
Hyvlat parmesanost, salami, färska tomater, färsk paprika.	
TALEGGIO	145kr
Soltorkade tomater, taleggioost, vitlöksmarinerade svarta oliver, ärtskott.	
TARANTO	145kr
Färska champinjoner, färsk paprika, färsk sparris, gorgonzola.	
SASSARI	145kr
Hyvlat parmesanost, skinka, färska champinjoner, bacon.	
PARMA	155kr
Lufttorkad skinka, mozzarella, färska tomater, örtolja.	
ITALIANA	155kr
Fyra sorters ost, färska tomater, paprika, färsk basilika.	
MESSINA	159kr
Lök, färska champinjoner, marinerad oxfile, vitlökssås.	
CIÁO-CIÁO	159kr
Marinerad oxfile, färsk paprika, färska champinjoner, sparris.	
GAMBERO	159kr
Kräftstjärtar, färsk sparris, färska champinjoner, tomater, toppad med lime och basilikacrème.	
TIA MIA	159kr
Färska tomater, kronärtskockor, rödlök, vitlök, parmaskinka, grillad paprika och ruccolasallad.	
TOSCANA	159kr
Tomatsås, mozzarella, coppa skinka , pinjenötter, färsk basilika, körsbärstomater, honung och vällagrad hyvlat pecorino.	
LIDO	159kr
Tomatsås, mozzarella, handskalade räkor, blåmusslor, färsk persilja, vitlöksolja och citronklyfta.	
UNDICI	159kr
Tomatsås, mozzarella, grillad paprika, kronärtskocka, aubergine, zucchini, soltorkade tomater, röd pesto, hyvlat parmesan och färsk oregano.	
BERGAMO	159kr
Tomatsås, mozzarella, blandade oliver, salsiccia, ruccola, citronolja och hyvlat parmesan.	
SCAMPI	159kr
Cognac och chilimarinerad scampi, grillad paprika, marinerade kronärtskockor toppad med grön pesto serverad med en klyfta lime.	

*Glutenfri + 20kr. Delad pizza +25 kr.

Dryck

Vin

MOUSSERANDE VIN Glas 15cl / Flaska 750ml **89kr / 295kr**
Prosecco Spumante Brut. DelVento Cormons, Friuli.
Torrt, mousserande, fruktig, frisk och mild. Pärlandet är intensivt.

VITA VINER Glas 15cl / Flaska 750ml **80kr / 320kr**
Frascati Superiore DOC. Casale Marchese, Lazio.
Nyanserad, mjuk med inslag av päron och örter.

Glas 20cl / Flaska 750ml **65kr / 260kr**
Rocca Trebbiano Puglia IGT. Rocca, Apulien.
Doften är frisk och fräsch med inslag av gula plommon och färska örter. Smaken är frisk och fruktig med inslag av plommon och tropisk frukt.

ROSÉVIN Glas 15cl / Flaska 750ml **75kr / 295kr**
Petra di Sole Rosato. Puglia Apulien.
Elegant och blommig doft med inslag av röda bär och viol. Medelfylligt, torrt och friskt fuktigt rosévin med fin längd i eftersmaken.

RÖDA VINER Glas 15cl / Flaska 750ml **65kr / 260kr**
Rocca Sangiovese Puglia IGT. Rocca, Apulien.
Doften är delikat intensiv med en kryddig nyans. Smaken är varm, stor och balaserad med en lång behaglig eftersmak. Ett vin som passar till rätter med höga smaker. Strålände vin från Kalabriens toppproducent.

Glas 15cl / Flaska 750ml **80kr / 320kr**
2014 Cirò DOC Rosso Classico. Fattoria San Francesco, Kalabrien, Italien.
Medelfylligt vin med smak av mörka bär och plommon. Behaglig eftersmak.

Flaska 750ml **355kr**
Mont'Albano Nero d'Avola. Sartori, Sicilien.
Doften är fruktig med inslag av skogsbär, viol och kryddor. Smaken är medelfylligt, mjuk och varm med toner av björnbär och hallon.

Flaska 750ml **355kr**
Chianti Montalbano DOC. Fattoria Faltangnano Toscana.
Fruktig och varm med inslag av körsbär. Smaken är frisk, fyllig och varar länge.

Flaska 750ml **395kr**
Rosso di Montalcino DOC. Fanti, Toscana.
Ett smakrikt vin med smak av mörka bär och kanel. Behagligt vin med lång eftersmak.

Flaska 750ml **375kr**
Sartori Valpolicella Ripasso DOC. Sartori, Valpolicella
Doften är kryddig med inslag av viol, körsbär och torkad frukt. Smaken är fyllig och mjuk med inslag av mörka körsbär, lakrits och torkad frukt.

Öl

FATÖL 25cl / 40cl
Lättöl **25kr / 30kr**
Bryggmästarens 5,0% **48kr / 62kr**

FLASKÖL
Bryggmästarens **Alkoholfri** 33cl / **39kr**
Starobno, Tjeckien **3,5%** 33cl / **38kr**
Bryggmästarens **4,5%** 33cl / **48kr**
Peroni, Italien **5,2%** 33cl / **55kr**
Fullers India Pale Ale, England **5,3%** 50cl / **75kr**
Zlatopramen, Tjeckien **4,9%** 50cl / **72kr**
Birra Moretti, Italien **4,6%** 33cl / **55kr**
Småland **5,2%** 50cl / **70kr**

Cider

Rekorderlig Premium Cider **4,5%** 33cl / **55kr**

Dryck

Coca Cola / Zero / Light 33cl / **29kr**
Fanta 33cl / **29kr**
Sprite 33cl / **29kr**
Juice 33cl / **29kr**
Mjölk **19kr / 27kr**
Husets mineralvatten **20kr**
Isvatten med citron **10kr**

Övrig Dryck

RÖDVIN **Alkoholfri** Glas / Flaska **45kr / 180kr**
VITVIN **Alkoholfri** Glas / Flaska **45kr / 180kr**

Dessert

GLASS.....39kr
Läcker vaniljglass med chokladsås.

TARTUFO.....45kr
Husets chokladtryffel.

PANNACOTTA.....59kr
Puddingdessert med vanilj & björnbärskompott.

Kall Afterdinner

ESPRIO.....4cl / 99kr
Espresso med sambucca samt grädde,
skakas upp och serveras i fryst cocktailglas.

GRASSHOPPER.....4cl / 99kr
Creme de cacao, creme de menthé och grädde,
skakas upp och serveras i fryst cocktailglas.

ITALIAN CRUSH.....4cl / 99kr
Cointreau, cacaolikör och grädde, skakas
upp och serveras i fryst cocktailglas
tillsammans med krossade espressoböner.

VANILLA FUDGE.....4cl / 99kr
Espresso, mörk rom och smörkolalikör
tillsammans med grädde, skakas upp
och serveras i fryst cocktailglas,
toppas med vit choklad.

MOCHA XANTÉ.....4cl / 99kr
Kall chokladdryck serverad med
Xanté "on the rocks".

Varm Dryck

KAFFE / TE.....25kr
ESPRESSO, ENKEL.....20kr
ESPRESSO, DUBBEL.....25kr
CAPPUCCINO.....27kr

CAFÉ LATTE.....29kr
MACCHIATO.....25kr
VARM CHOKLAD MED GRÄDDE.....35kr

Kaffedrink

IRISH COFFEE.....4cl / **119kr**
Farinsocker, whisky, svart kaffe samt lättvispad grädde.

KAFFE KARLSSON.....4cl / **119kr**
Cointreau, baileys, kaffe, grädde.

ISKAFFE.....4cl / **119kr**
Baileys, kaffe, mjölk, is, toppad med grädde.

Avec

GLENFIDDICH, SINGLE MALT 12Y.....	26kr/cl
FAMOUS GROUSE, SCOTCH BLENDED.....	21kr/cl
TULLAMORE DEW.....	21kr/cl
BOWMORE SINGLE MALT 12Y.....	26kr/cl
GRÖNSTEDS MONOPOLE, VSOP.....	26kr/cl
XANTE.....	20kr/cl
SEVE FOURNIER.....	20kr/cl
GRAPPA.....	26kr/cl
CALVADOS VSOP.....	25kr/cl
LIMONCELLO.....	20kr/cl
STREGA.....	29kr/cl
SAMBUCCA.....	20kr/cl
GALLIANO.....	20kr/cl
AMARETTO.....	20kr/cl
BAILEYS.....	20kr/cl
PASSOÂ.....	20kr/cl
BACARDI BLACK.....	20kr/cl
GAMMELDANSK.....	20kr/cl
JÄGERMEISTER.....	20kr/cl
COINTREAU.....	20kr/cl
DESSERTVIN, RECIOTO DELLA VALPOLICELLA.....	21kr/cl
MOSCATO D'ASTI.....	200kr/flaska