


RISTORANTE NOVE

ANTIPASTI STARTERS

ANTIPASTO DI NOVE 1 PERS - 119:- | 2 PERS - 249:-
Noves charkbricka med ett urval av Italienska delikatesser, mozzarella, kapris och italienska oliver.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 149:- 
Ungsgratinerad aubergine med buffelmozzarella, tomatsås och Parmigiano Reggiano.

BRUSCHETTA 129:- 
Grillat lantröd med piccadillytomater, rödlök, basilika och balsamico.

BURRATINA 139:- 
Krämig burratina med piccadillytomater, rucola och balsamico.


CARPACCIO DI BRESAOLA 169:-
Lufttorkat oxkött på rucolabädd med Parmigiano Reggiano som toppas med pinjenötter och basilikaolja.

GAMBERI AL PEPERONCINO 169:-
Vitlöksfrästa scampi med olivolja, chili, persilja, och vino bianco.

SECONDI PIATTI

POLLO AL ROSMARINO E AGLIO 275:-
Grillad majs kycklingfilé, serveras med säsongens ugnstrostade grönsaker och rödvinsås.


BISTECCA ALLA GRIGLIA 379:-
Grillad entrecôte, serveras med ugnstekt potatis, rucolasallad, riven parmesan och tryffelbearnaise.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 249:- 
Ungsgratinerad aubergine med buffelmozzarella, tomatsås och Parmigiano Reggiano.


AGNELLO ALLA MENTA 379:-
Myntamarinerad lammytterfilé serveras med svamprisotto, tryffelcrème, rödvinsås och sparris lindad i pancetta.


TONNO ALLA GRIGLIA 289:-
Grillad tonfisk serveras med tomatsallad, rödlök, kapris, grön sparris, italienska oliver och örtcitronette.

CONTORNI - SIDES

IL PANE ALL'AGLIO CON OLIO EXTRAVERGINE DOP 69:- 
Rostat bröd med vitlök och olivolja.

RUCOLASALLAD 89:- 
Rucola serveras med hyvlat parmesanost, olivolja och balsamico.

POMODORI 79:- 
Piccadillytomater och rödlökssallad.

SÄSONGENS GRÖNSAKER 79:- 
Rostade grönsaker.

PRIMI PIATTI PASTA

LINGUINE AL TARTUFO 269:-
Färsk linguinepasta med strimlad kalvfilé, schalottenlök, vino bianco och spenat i krämig tryffelsås.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 229:-
Färsk bigolipasta med vongole, vitlök, chili, persilja, vino bianco och piccadillytomater.

POMODORO E BURRATA 229:- 
Färsk bigolipasta med tomatsås toppad med krämig burratina.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 229:-
Färsk spaghetti med guanciale (italiensk griskind), äggulor, grovmalen svartpeppar och riven Parmigiano Reggiano.

PENNE ALLA NORMA CON RICOTTA 199:- 
Färsk pennepasta, krämig tomatsås, friterad aubergine, ricotta och basilika.

RIGATONI CON POLLO CREMA E TALEGGIO 229:-
Färsk pennepasta med kyckling, krämig tomatsås, chili, vitlök och tomater. Toppad med Parmigiano Reggiano.

FRUTTI DI MARE 269:-
Färsk bigolipasta med rödräka, musslor, bläckfisk, vitlök, chili, persilja och vino bianco.

ARRABIATA CON SALSICCA 209:-
Penne i het tomatsås med smulad salsiccia, rödvin, chili och vitlök. Toppad med Parmigiano Reggiano.

RISOTTO


RISOTTO FUNGHI PORCINI 239:- 
Parmesanrisotto med tryffelkräm, vitt vin och karljohanssvamp.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 269:-
Parmesanrisotto med scampi, blåmussla, bläckfisk, persilja, vitlök, chili och citron.




SALLADER

INSALATE DI SCAMPI E AVOCADO 229:-
Grillade scampi, avokado, napolitansk sallad, rödlök, italienska oliver, kapris och tomater i en örtcitronette.

PROSCIUTTO & MOZZARELLA SALAD 199:-
Napolitansk sallad med prosciutto di parma, tomater, kapris, rödlök, italienska oliver, aceto balsamico och buffelmozzarella.

INSALATA CON BURRATINA 199:- 
Napolitansk sallad med krämig burratina, tomater, avokado, italienska oliver, kapris och rostade pinjenötter.

ALLERGEN? FRÅGA OSS SÅ LÖSER VI DET MESTA! GLUTENFRI PASTA FINNS.

 Vegetarisk  @italianonove  www.italianonove.com

RISTORANTE NOVE

COCKTAILS 5CL

- HOTSHOT 115:-
Galliano-Kaffe-Grädde
- APEROL SPRITZ 135:-
Aperol -Prosecco -Sodavatten
- GARDEN OF EDEN 169:-
Elderflower-Äpple-Mynta-Prosecco
- NEGRONI 169:-
Gin-Anticaformula-Campari
- ESPRESSO MARTINI 169:-
Espresso-Vodka-Kahlua
- HENDRICKS CUCUMBER 169:-
Gin-Gurka-Svartpeppar
- AMERETTO | WHISKEY SOUR 169:-
Amaretto-Citron-Sockerlag | Bourbon-Citron-Sockerlag
- BELLINI 169:-
Processo-Persikapuré
- MOSCOW MULE 169:-
Vodka-Lime-Gingerbeer
- LIMONCELLO SPRITZ 169:-
Limoncello-Citron-Mynta-Sockerlag-Prosecco

NON ALCOHOLIC

- TRANBÄR -PASSIONFRUKTJUICE 45:-
- ALKOHOLFRI DRINK 49:-
- CARLSBERG NON ALCOHOLIC 49:-
- SAN PELLEGRINO CITRON 49:-
- PEPSI-ZINGO-PEPSI MAX-7UP 49:-
- SAN PELLEGRINO MINERALVATTEN 55:-
- BUNDABERGER GINGER BEER 75:-
- ALKOHOLFRITT VITT / RÖTT / BUBBEL 89:- / 375:-

ÖL-BEER / CIDER

- CARLSBERG HOF - 33CL 65:-
- CARLSBERG EXPORT - 40 CL 75:-
- ANGELO PORETTI (FATÖL) - 35CL 75:-
- SOMMERSBY CIDER PÄRON - 33CL 75:-
- BROOKLYN LAGER - 33CL 79:-
- BROOKLYN DEFENDER IPA - 33CL 85:-
- ERIKSBERG - 50CL 89:-
- CARNEGIEBRYGGERIET 100W IPA - 33CL 95:-
- ERDINGER WEISSBIER - 50CL 95:-

ROSÉ / PROSECCO

- PROSECCO DOC 109:- / 525:-
- VINO ROSATO 125:- / 499:-
- MERLOT ROSÉ 140:- / 549:-
- PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE 2450:-

WHITE WINE

- VINO BIANCO 125:- / 499:-
- VERMENTINO DOC 135:- / 535:-
- SOAVE CLASSICO DOC 145:- / 575 :-
- STONELEIGH RIESLING 175:- / 699:-
- MAIA PINOT GRIGO 175:- / 699:-
- SANCERRE-SAUVIGNON BLANC 949:-

RED WINE

- VINO ROSSO 125:- / 499:-
- BARBERA D'ALBA 149:- / 599:-
- SAN LORENZO MONTEPULCIANO 149:- / 599:-
- RIPASSO SUPERIORE 159:- / 635:-
- PINOT NERO 175:- / 699:-
- BARBARESCO FONTAFREDDA 199:- / 799:-
- CHIANTI CLASSICO 725:-
- FONTAFREDDA NEBBIOLO 799:-
- BAROLO FONTAFREDDA 899:-
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA 1499:-
- BAROLO GARRETTI 2499:-

GRAPPA (PRIS/CL)

- MONTRESUR, ITA 35:-
- GRAPPA DI BAROLO 49:-
- GRAPPA VECCHIA RISERVA VIB. 75 :-