

BUONO BISTRO

ITALIAN RESTAURANT

MEN U

Cocktails

Aperol Spritz	125:-
Bellini	119:-
Raspberry Rossini	119:-
Gin & Tonic	119:-
Berry Mojito	129:-
Whiskey Sour	129:-
Espresso Martini	129:-
Mojito Classico	129:-
Limoncello Spritz	139:-

Buono's cocktails

Sour Blue 139:-

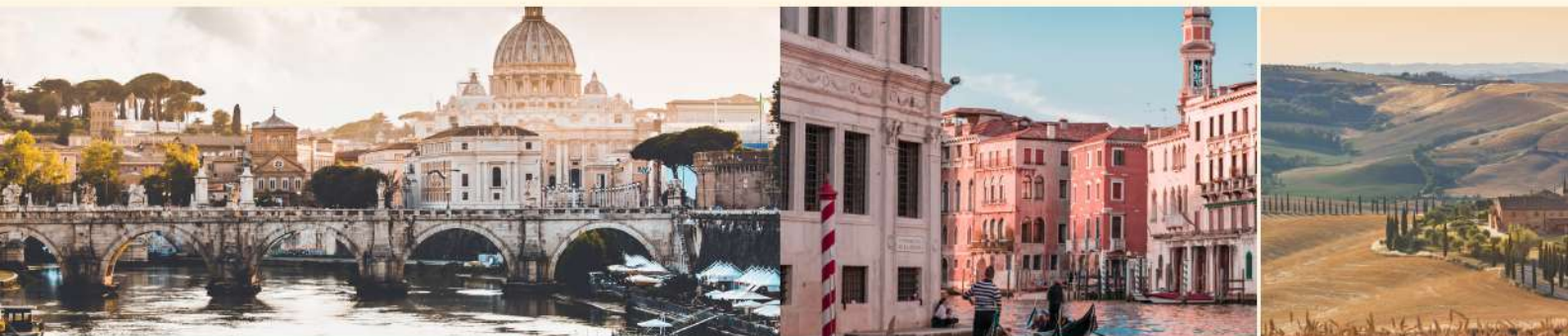
Syrlig bris möter vodka - en smak av ren uppfriskning.

Exotic Sunset 139:-

En exotisk bris av vodka och rom - smak av tropiskt paradiset.

Ruby Bliss 139:-

En röd explosion av vodka, fanta och citronsaft som fräschar upp din drinkupplevelse.



Antipasti

Pane Al Aglio 79:-

Vitlöksbröd, oliver, saltorkade tomater, tzatziki, ruccola och grana padano.

Oliver Marinate 69:-

Oliver av sorten Kalamata och Mammut i en örtmarinerad blandning med ringlad med olivolja.

Carpaccio Di Bresola 139:-

Bresola, färskriven grana padano, ruccola, cocktailtomater, en skvätt god olivolja och balsamico.

Caprese Di Bufala 109:-

Buffelmozzarella som serveras med körsbärstomater, en nypa svartpeppar toppad med olivolja och färsk basilika.

Burrata 129:-

Krämig burrata som serveras med körsbärstomater, färsk basilika, olivolja och chili flakes.

Antipasto 129:-

Ett urval av italienska charkuterier. Prosciutto, tryffelsalami, Milano salami, Ventricina salami.

Toast à la Capri 139:-

Rostat italiensk lantbröd toppad med ruccola, krämig burrata, olivolja, körsbärstomater och balsamico.

Pasta

Pollo Alla Aldo 179:-

Tortiglioni pasta tillagad i en krämig sås med kyckling, paprika, champinjoner och chili, toppad med ruccola och grana padano.

Carbonara 179:-

Linguine pasta tillagad i en krämig sås, bacon och lök, toppad med prosciutto, ruccola och grana padano.

Di Franco 209:-

Tortiglioni pasta tillagad i en krämig sås med oxfilé, gorgonzola, färska champinjoner och lök, toppad med timjan och grana padano.

Mama Rosa 209:-

Linguine pasta tillagad i krämig sås, scampi, blåmusslor, vitt vin, färsk vitlök, chili. Toppad med kallrökt lax, färsk persilja.

Marco Polo 199:-

Linguine pasta tillagad i en krämig sås, fläskfilé, bacon, färsk vitlök, chili. Toppad med ruccola och Grana Padano.

Del Capo 209:-

Linguine pasta tillagad i en krämig sås med oxfilé, bacon, champinjoner. Toppad med ruccola och grana padano. Utsökt och tillfredsställande!

Vegetale 179:-

Tortiglioni pasta tillagad i italiensk tomatås, champinjoner, zucchini, lök och paprika. Toppad med ruccola och Grana Padano.

Con Lez Cozze 199:-

Linguine pasta tillagad i italiensk tomatås, färsk vitlök, chili, vitt vin och blåmusslor. Toppad med färsk persilja.

Di Maiale 199:-

Tortiglioni pasta tillagad i en krämig sås med fläskfilé, färska svampar och färsk vitlök. Toppad med ruccola och Grana Padano.

Al Pollo 179:-

Tortiglioni pasta tillagad i en krämig sås med kyckling, salttorkade tomater lök. Toppad med ruccola och grana padano.

Con Scampi 209:-

Linguine pasta med scampi som tillagas i vitt vin, chili, färsk vitlök och en lækker hummersås. Toppad med färsk persilja.

Napolitana 209:-

Linguine pasta i en italiensk tomatås, oxfilé, paprika, lök, chili, färsk vitlök. Toppad med ruccola och grana Padano.

Mi Amore 189:-

Linguine pasta i en krämig sås med kyckling, bacon, färsk vitlök. Toppad med ruccola och grana Padano.

Quattro Formaggio 179:-

Linguine pasta tillagad i en krämig sås med brie, chèvreost, gorgonzola, körsbärstomater. Toppad med grana padano och färsk persilja.

Speciale Per Te 209:-

Tortiglioni pasta tillagad i en krämig sås med oxfilé, piri piri, färsk vitlök och paprika. Toppad med basilika och grana padano.

Con Tre Colori 179:-

Linguine pasta i en italiensk tomatås, körsbärstomater. Toppad med buffelmozzarella, olivolja och en nypa svartpeppar.

Frutti Di Mare 209:-

Linguine pasta i italiensk tomatås och vitt vin, med scampi, blåmusslor, calamari, chili och färsk vitlök. Toppad med grana padano färsk persilja.

Con Al Salame 189:-

Tortiglioni pasta tillagad i en krämig sås med varianter av italiensk salami, salttorkade tomater, gorgonzola, pirripirri, färsk vitlök. Toppad med basilika och grana padano.

Vi har även glutenfria pastaalternativ och laktosfrisås.

Pinsa Romana

(The Roman Style Pizza)

Inferno 189:-

Tomatsås, mozzarella, tryffelsalami, Milano salami, Vetricina salami, toppad med färskost och basilika.

Verdure (V) 189:-

Tomatsås, mozzarella, kronärtskocka, toppad med burrata, valnötter, saltorkade tomater, rucola och olivolja.

Raffaello 209:-

Tomatsås, mozzarella, bresaola, toppad med rucola, grana padano, cream balsamico och solfrön.

Margherita (V) 169:-

Tomatsås, mozzarella, cocktailtomater, toppad med basilika.

Grana Pepe e Fantasia 199:-

Tomatsås, mozzarella, toppad med rucola, prosciutto, cocktailtomater, färskost, cream balsamico och olivolja.

Pinsa Alla Pesto (V) 189:-

Mozzarella, pesto, cocktailtomater, citron, olivolja och basilika.

Pinsa e Manzo 219:- 🌙

Tomatsås, mozzarella, oxfilé, tunt skivad lök, paprika, färsk vitlök toppad med peperoncino sås.

Pollo Alla Griglia 199:- 🍷

Tomatsås, mozzarella, kycklingfilé, tunt skivad lök, piri piri, färsk basilika, serveras med avokadomajonnäs sås

Pinsa Bianco 189:-

Pesto, chèvreost, cocktailtomater, valnötter, honung toppad med basilika.

Stufata in Forno

(Italiensk gryta)

Stufato Di Manzo 239:-

Oxfile, grönsaker, gorgonzola, italiensk tomatsås
toppad med mozzarellaost.
Serveras med bröd och salladsmix.

Stufato Di Maiale 219:-

Fläskfile, grönsaker, italiensk tomatsås toppad med
mozzarellaost.
Serveras med bröd och salladsmix.

Stufato Di Pollo 229:-

Kycklingfile, grönsaker, italiensk tomatsås toppad med
mozzarellaost.
Serveras med bröd och salladsmix.

Stufato Di Vegetale 199:-

Grönsaker, italiensk tomatsås toppad med
mozzarellaost.
Serveras med bröd och salladsmix.

Salumi

Antipasto Grande 439:-/ 2 pers.

Italiensk chark-& ostbricka med varianter av italiensk charkteri, tre olika sorter ostar, serverad med frukt, oliver, olivolja, vitlöksbröd och grissini.

Antipasto Piccolo 199:-

Charkbricka med varianter italiensk charkuteri som serveras med frukter, oliver, olivolja, vitlöksbröd och grissini.

Insalata

Insalata di Sicilia 199:-

Salladsmix med citronolja, serverad med kallrökt lax, scampi marinerad i vitvin, chili och färsk vitlök, körsbärstomater och rädisor.

Insalata di Prosciutto 179:-

salladsmix med basilikaolja, prosciutto, buffelmozzarella, körsbärstomater, solrosfrön, torkade fikon. Toppad med balsamico.

Brie Con Prosciutto 179:-

salladsmix med basilikaolja, prosciutto, varm brieost med honung, valnötter, saltorkade tomater, torkade fikon och rädisor.

Bambino

Bamse 109:-

Linguinepasta tillagad i en krämig baconsås.
Toppad med grana padano.

Lady & Lufsen 109:-

Linguinepasta i italiensk tomatsås och köttbullar.
Toppad med grana padano.

Pippi 109:-

Pannkakor med sylt, grädde och en klick chokladsås.

Dolce

Gelato 99:-

Toppa med chokladsås, bär och grädde.

(Fråga personalen om den aktuella glasssmaken.)

Tiramisu 99:-

Vino Rosso

Pergolino Rosso 119:- g 476:- f

Druvor: Corvina, Rondinella och Negrara.

Smak: Medelfylligt vin med bra fräschör och balanserad fruktighet samt toner av röda bär.

Torre Del Falasco 125:- g 499:- f

Druvor: Corvina.

Smak: Fylligt vin med toner av björnbär, moreller, mörk choklad, körsbärskärnor samt pigg syra och fruktig.

Fattorino Rosso Vdl Eko 539:-

Druvor: Primitivo 50% Sangiovese 20% Nero d'Avola 20% Merlot 10%

Smak: Medelfyllig, torr och fruktig smak av mörka körsbär och mogna plommon samt en fin kryddighet.

Pater Sangiovese Di Toscana 579:-

Druvor: Sangiovese.

Smak: Medelstor, kryddig, saftig smak av körsbär, björnbär, tranbär och inslag av fat. Ett modernt, välstrukturerat vin med frisk syra och saftiga tanniner.

Castiglioni Chianti DOGG 599:-

Druvor: Sangiovese 90% Merlot 10%

Smak: Medelstor, frisk smak av körsbär, björnbär, toner av mörk choklad och mandel. Ett fruktigt, modernt och elegant Chiantivin.

Pagus Bissano Valpolicella Rippasso 649:-

Druvor: Corvina 75% Rondinella 15% Corvinone 10%

Smak: Medelstor välbalanserad smak av kryddor mörka körsbär, försiktig fatkaraktär örter, mandel och röda bär.

Valpantena Amarone Valpolicella 899:-

Druvor: Corvina 70% Rondinella 25% Cabernet sauvignon 5%

Smak: Fyllig, rik smak av mörka bär, torr choklad, körsbär. Fina toner av fat och trevlig friskhet och värme. Den långa eftersmaken har toner av tobak.

Casa Di Mirafiore Barolo Classico 1989:-

Druvor: Nebbiolo.

Smak: Torr, mycket komplex smak med integrerad tanninstruktur och härliga frukttoner av mogna körsbär och stenfrukt.

Vino Bianco

Pergolino Bianco 119:- g 476:- f

Druvor: Garganega, Trebbiano och Chardonnay

Smak: Medelfylligt vin med pigg syra samt smak av päron, citron, mineral och mandel.

Piccini Toscana Bianco 125:- g 499:- f

Druvor: Trebbiano 50%, Malvasia 25%, Vermentino 25%

Smak: Lätt, frisk och härlig friskhet med citrus och stenfrukttoner. Vinet är frukt drivet med smak av gråpäron, honungsmelon och mogen citrusfrukt.

Santoro Bianco Del Salento 529:-

Druvor: Verdeca, Sauvignon blanc.

Smak: Medelfylligt vin med trevlig värme, fräschör, fruktig smak av persikor och melon.

Ortenese Malvasia Chardonnay 519:-

Druvor: Malsivia 75% Chardonnay 25%

Smak: Medelstor fräsch smak av melon, päron, persika, citrus, örter och mineral. Fruktig och kryddig.

Rèmoles Bianco 569:-

Druvor: Vermentino, Trebbiano.

Smak: Torr, frisk med citrustoner och gula päron. Personligt vin med aromatiska inslag och honungstoner. Härlig frisk avslutning med liten blommighet och citrusfrukt.

Fatöl (40 cl)

Birra Menabrea Bionda 4,8% 84:-

Italiensk ljus lager.

Krusovice 5,0 % 89:-

Tjeckisk ljus lager.

Flasköl (33cl)

Melleruds 4,5% 75:-

Mariestad 5,3% 75:-

Heineken 5,0% 75:-

A Ship Full of IPA 5,8% 89:-

Menabrea Ambrata 5,0% 89:-

Italiensk mörk lager.

Prosecco 99:- g 396:- f

Rosé 105:- g 420:- f

Cider (33cl) 4.5%

Fråga personalen om aktuell smak! 75:-

Alkoholfritt

Vitt/rött vin 74:-

Alkoholfri öl 33cl. 59:-

Alkoholfri Prosecco 79:-

Grängesberg Lättöl 33cl. 49:-

Fråga personalen om den aktuella alkohol fria drinken! 89:-

Dryck

Coca-cola 35:-

Coca-cola zero 35:-

Fanta 35:-

Sprite 35:-

San Pellegrino mineralvatten 25cl. 35:-

San Pellegrino Limonata 33cl. 45:-

San Pellegrino Clementina 33cl. 45:-

San Pellegrino Aranciatac 33cl. 45:-

Kaffe

Kaffe 30:-

Cappuccino 35:-

Latte 45:-

Espresso 35:-

Dubbel Espresso 40:-

Grappa

Villa Isa Grappa Barbera 42% 38:-/cl.

Nyanserad, druvig smak med fatkaraktär, inslag av kanel, bergamott, persika, röd äpplen, nötter och honung.

Montresor Grappa Bianca 40% 35:-/cl.

Druvig, oljig smak med viss sötma, inslag av sultanarussin, halm, körsbärskärnor och örter.

Grappa Amarone 40% 45:-/cl.

Smakrik, druvig, kryddig grappa med fatkaraktär, inslag av torkad frukt, halm, pomerans och vanilj.

Rom

Plantation Grande 40% 41:-/cl.

Smaken är djup och nyanserad med en angenäm liten sötma och toner av arrak, mogen tropisk frukt, kokos, vanilj och choklad.

Plantation OFTD 69% 54:-/cl.

Smaken är djup och nyanserad med en angenäm liten sötma och toner av arrak, mogen tropisk frukt, kokos, vanilj och choklad.

Plantation 3 White Rum 40% 40:-/cl.

Första tanken är bittersöt och ganska mild vanilj och senare kommer runda smaker som mörk choklad och tropiska frukter.

Whiskey

Tullamore Dew 40% 38:-/cl.

Jameson 40% 38:-/cl.

Claymore Blended Scotch 40% 45:-/cl.

Mild, mjuk och fruktig whiskey.

Tamnavulin Speyside 40% 45:-/cl.

Snaj av första, mjuka päron och ananas.

Övrigt

Absolut votka 40% 32:-/cl.

Gin 37% 31:-/cl.

Kaffedrinkar

Buono's Kaffedrink 169:- 5/cl.

Espresso kaffe, grappa och frangelico toppad med grädde.

Irish Coffee 155:- 5/cl.

Baileys Coffee 155:- 5/cl.

Kaffe Karlsson 159:- 6/cl.

Likör

Sambuka 38% 31:-/cl.

Aperol 13% 28:-/cl.

Campari Bitter 21% 28:-/cl.

Baileys 17% 29:-/cl.

Jägemeister 35% 31:-/cl.

Likör-43 31% 31:-/cl.

Frangelico 20% 31:-/cl.

Limoncello 30% 31:-/cl.

Amaretto 28% 31:-/cl.

Farnet-Branca 39% 41:-/cl.

Cognac

Pierre Ferrand 10 Generation 46% 49:-/cl.

Stor och rund smak med en profil som först är lite ekig och pepprig, sedan päron, honung, muskot och ananas.

Claude Chatelier VS 40% 42:-/cl.

Grönstedts VS 40% 38:-/cl.

Grönstedts XO 40% 41:-/cl.