

BUONO BISTRO

ITALIAN RESTAURANT

MENU

Cocktails

Aperol Spritz	125:-
Bellini	119:-
Raspberry Rossini	119:-
Gin & Tonic	119:-
Berry Mojito	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 189:-

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

Carbonara 189:-

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

Di Franco 219:-

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

Mama Rosa 219:-

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

Marco Polo 209:-

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

Del Capo 219:-

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

Vegetale 189:-

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

Con Lez Cozze 209:-

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

Di Maiale 209:-

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

Al Pollo 189:-

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

Con Scampi 219:-

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

Napolitana 219:-

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

Mi Amore 199:-

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

Quattro Formaggio 189:-

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

Speciale Per Te 219:-

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

Con Tre Colori 189:-

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

Frutti Di Mare 219:-

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 199:-

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

Pinsa Romana

(The Roman Style Pizza)

Inferno 199:-

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

Verdure (V) 199:-

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

Raffaello 219:-

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

Margherita (V) 179:-

Tomatsås, mozzarella, cocktailtomater, toppad med basilika.

Grana Pepe e Fantasia 209:-

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

Pinsa Alla Pesto (V) 199:-

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

Pinsa e Manzo 229:- 🌙

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

Pollo Alla Griglia 219:- 🍷

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

Pinsa Bianco 199:-

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 469:- / 2 pers.

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

Antipasto Piccolo 209:-

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

Insalata

Insalata di Sicilia 209:-

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

Insalata di Prosciutto 199:-

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

Brie Con Prosciutto 199:-

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

Bambino

Bamse 119:-

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

Lady & Lufsen 119:-

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

Pippi 119:-

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.

Costa Toscana Vermentino EKO 529:-

Druvor: 100% Vermentino

Smak: Smaken är torr och frisk med läskande inslag av citrus, plommon, örter, grön banan och anis

Capitolo Pinot Grigio delle Venezie 519:-

Druvor: Pinot Grigio 100%

Smak: Torr, frisk fruktig smak som drar åt mogna anjou päron och gula plommon. Smakrik och ren, balanserad med fin fruktig

Rè mole 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:-

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. 69:-

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% 28:-/cl

Jameson 40% 28:-/cl

Claymore Blended Scotch 40% 38:-/cl

Mild, mjuk och fruktig whiskey.

Tamnavulin Speyside 40% 38:-/cl

Snaj av första, mjuka päron och ananas.

Övrigt

Absolut votka 40% 26:-/cl

Gin 37% 26:-/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% 33:-/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% 33:-/cl