

## SMÅRÄTTER | ANTIPASTO

**Focaccia med rosmarin och Terrenos olivolja** 40  
*Focaccia with rosemary and Terreno's olive oil*

**Marinerade oliver** 65  
*Marinated olives*

**Sparris- och ärtarancini med ärtmajonnäs** 95  
*Asparagus and pea arancini with pea mayonnaise*

**Burrata med grapefrukt, rostade hasselnötter och granatäpple** 145  
*Burrata with grapefruit, roasted hazelnuts and pomegranate*

**Bruschetta med burrata och bakade tomater** 130  
*Bruschetta with burrata and oven-baked tomatoes*

**Gratinerad aubergine med buffelmozzarella och tomat** 130  
*Gratinated aubergine with buffalo mozzarella and tomato*

**Friterade kronärtskockor med ärtmajonnäs** 125  
*Deep fried artichoke with pea mayonnaise*

**Gnudi i Sorrentinasås** 135  
*Gnudi in Sorrentina sauce*

**Fritto misto med kaprismajonnäs** 145  
*Fritto misto with caper-mayonnaise*

**Friterad taleggio med rosmarinhonung och rostade hasselnötter** 125  
*Deep-fried taleggio with rosemary-honey and roasted hazelnuts*

**Ost och charkuterier** 215  
*Cheese and charcuterie*

**Charkuterier** 145  
*Charcuterie*

## SALLAD

**Gallosallad med friterad kronärtskocka, buffelmozzarella, bakade tomater och pesto** 235  
*"Gallo Salad" with deep-fried artichoke, buffalo mozzarella, oven-baked tomatoes and pesto*



## PASTA | RISOTTO

**Pasta Vongole med tomat, spenat, vitlök och chili** 245  
*Pasta Vongole with tomato, spinach, garlic and chilli*

**Pasta med ragu på salsiccia, tomat, mascarpone, Parmigiano-Reggiano och friterad basilika** 235  
*Pasta with salsiccia ragù, tomato, mascarpone, Parmigiano-Reggiano and fried basil*

**Sparris- och ärtsrisotto med burrata, rostad mandel, mynta och Parmigiano-Reggiano** 255  
*Asparagus & pea risotto with burrata, roasted almonds, mint and Parmigiano-Reggiano*

## PIZZA\*

**Pizza Margherita** 170  
**Tomat, mozzarella och basilika**  
*Tomato, mozzarella and basil*

**Pizza Bianca** 215  
**Crème fraîche, mortadella, buffelmozzarella, pesto och mynta**  
*Sour cream, mortadella, buffalo mozzarella, pesto and mint*

**Pizza Pomodorini** 215  
**Tomat, buffelmozzarella, pesto och Parmigiano-Reggiano**  
*Tomato, buffalo mozzarella, pesto and Parmigiano-Reggiano*

**Pizza Diavola** 225  
**Tomat, mozzarella, stark salami, rucicola och Parmigiano-Reggiano**  
*Tomato, mozzarella, spicy salami, arugula and Parmigiano-Reggiano*

*\* All pizzas are available gluten free or vegan*

## EFTERRÄTTER | DESSERT

**Tiramisu** 125  
*Tiramisu*

**Karamellpannacotta med chokladcrumble** 95  
*Caramel pannacotta with chocolate crumble*

**Biscotti med Vin Santo** 125  
*Biscotti with Vin Santo*

**Affogato** 55  
*Affogato*

**Chokladtryffel** 40  
*Chocolate truffle*

## MOUSSERANDE VIN | SPARKLING WINE

S.A. Perelada Cava Brut, <i>Penedès, Spain</i>	125 / 595
S.A. Charles Heidsieck Brut Réserve <i>Champagne, France</i>	175 / 950
2014 Terreno Quattro Sorelle Metodo Classico <i>Tuscany, Italy</i>	– / 995

## VITT VIN, ROSÉ | WHITE WINE, ROSÉ

2023 Terreno Rosato di Toscana <i>Tuscany, Italy</i>	125 / 550
S.A. Terreno Bianco di Stella <i>Tuscany, Italy</i>	125 / 550
2022 Terreno Bianco Professore <i>Tuscany, Italy</i>	175 / 750
2020 Terreno Otto Sillano <i>Tuscany, Italy</i>	150 / 650
2022 Dr. Bürklin-Wolf Riesling Trocken <i>Pfalz, Germany</i>	150 / 650
2020 Noble Vines 446 Chardonnay <i>California, USA</i>	150 / 650

## RÖTT VIN | RED WINE

2021 Winery Red <i>Solna, Sweden</i>	125 / 550
2021 Il Momento di Terreno <i>Tuscany, Italy</i>	125 / 550
2020 Terreno Chianti Classico Le Tre Vigne <i>Tuscany, Italy</i>	160 / 695
2019 Terreno Chianti Classico Riserva Le Bonille di Sopra <i>Tuscany, Italy</i>	185 / 795
2023 Podere di San Bruno Barbera <i>Piedmont, Italy</i>	150 / 650
2022 Laurent Perrachon Beaujolais Villages <i>Beaujolais, France</i>	160 / 695

## SÖTT VIN | SWEET WINE

2007 Terreno Vin Santo del Chianti Riserva <i>Tuscany, Italy</i>	195 / 995
--	-----------

## ÖL & CIDER | BEER & CIDER

Menabrea	4,8%   33 cl	80
Roslags Näsby Bryggeri Galoppen IPA	6,3%   33 cl	95
Landsort Lager	5,3%   50 cl	110
Galipette Cidre Brut	4,5%   33 cl	85

## ALKOHOLFRITT | NON ALCOHOLIC

Coca Cola / Coca Cola Zero	0,0%   33 cl	40
Hammars läsk <i>Hallon / Krusbär</i>	0,0%   33 cl	40
San Pellegrino <i>Limonata</i>	0,0%   20 cl	45
Menabrea	0,0%   33 cl	45
Galipette Cidre	0,3%   33 cl	45
Gotlands Bryggeri Easy Rider Bulldog	0,4%   33 cl	45
Alkoholfritt vin / mousserande	0,0%   15 cl	85

## COCKTAILS

Negroni ( <i>Gin, Vermouth, Campari</i> )	160
Dry Martini ( <i>Dry Vermouth, Gin</i> )	160
Cosmopolitan ( <i>Vodka, Cointreau, lime, cranberry juice</i> )	160
Gin Lemonade ( <i>Gin, lemon, rosemary</i> )	160
Moscow Mule ( <i>Vodka, lime, ginger beer</i> )	160
Spicy Margarita, on the rocks ( <i>Tequila, Cointreau, lime</i> )	160

## SOURS

Amaretto   Whiskey   Vodka   Gin   Pisco	160
--	-----

## KAFFEDRINKAR | COFFEE DRINKS

Italian Coffee   Espresso Martini   Irish Coffee	160
--	-----

## KAFFE | COFFEE

Espresso enkel/dubbel	30 / 38
Caffè Americano	34
Cappuccino	42
Caffè Latte	46
Bryggkaffe	30



# Gallo Nero

Här doftar det gårdsfest  
och smakar omtanke. Vi ses på  
ett glas vin som förvandlas till middag  
och, när andan faller på, spontandans  
i baren till sent på kvällen. På Gallo  
Nero känner vi alla varandra  
– från första mötet.



**TERRENO**  
CHIANTI CLASSICO