

## SMÅRÄTTER | ANTIPASTO

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

**Marinerade oliver** 65  
*Marinated olives*

**Ost- och spenatarancini med tomat** 95  
*Cheese and spinach arancini with tomato*

**Grillad focaccia med ricotta och boquerones** 120  
*Grilled focaccia with ricotta and boquerones*

**Bruschetta med tomat, aubergine, buffelmozzarella och Parmigiano-Reggiano** 130  
*Bruschetta with tomato, aubergine, buffalo mozzarella and Parmigiano-Reggiano*

**Vitvinskokta blåmusslor med dill och persilja** 135  
*Blue mussels cooked in white wine with dill and parsley*

**Friterade kronärtskockor med parmesanmajonnäs** 125  
*Deep-fried artichoke with parmesan mayonnaise*

**Vitlökstekt svamp med focacciakrutonger** 125  
*Garlic-fried mushrooms with focaccia croutons*

**Fritto misto med parmesanmajonnäs** 145  
*Fritto misto with parmesan 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 myntaost, kronärtskocka, tomat, apelsin och balsamico** 225  
*"Gallo Salad" with deep-fried mint cheese, artichoke, tomato, orange and balsamic vinegar*



## PASTA | RISOTTO

**Krämig tryffelpasta med svamp, chili, vitlök, spenat och Parmigiano-Reggiano** 245  
*Creamy truffle pasta with mushrooms, chilli, garlic, spinach and Parmigiano-Reggiano*

**Pasta med ryggbiff, chili, vitlök, grädde, tomat och Parmigiano-Reggiano** 240  
*Pasta with sirloin, chilli, garlic, cream, tomato and Parmigiano-Reggiano*

**Skaldjursrisotto med tomat och fänkål** 255  
*Seafood risotto with tomato and fennel*

## PIZZA\*

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

**Pizza Bianca** 225  
*Crème fraîche, riven mozzarella, aubergine och cocktailtomat. Toppad med buffelmozzarella, rucola och Parmigiano-Reggiano*  
*Crème fraîche, grated mozzarella, aubergine and cherry tomato. Topped with buffalo mozzarella, arugula and Parmigiano-Reggiano*

**Pizza Pomodorini** 215  
*Tomat, riven mozzarella och pesto. Toppad med buffelmozzarella och Parmigiano-Reggiano*  
*Tomato, grated mozzarella and pesto. Topped with buffalo mozzarella, arugula and Parmigiano-Reggiano*

**Pizza Bresaoia** 225  
*Tomat, riven mozzarella, cocktailtomat, fikonricotta, rucola, balsamico och Parmigiano-Reggiano*  
*Tomato, grated mozzarella, cherry tomato, fig ricotta, rocket, balsamic vinegar and Parmigiano-Reggiano*

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

## EFTERRÄTTER | DESSERT

**Choklad- och kokostoscakaka med vispad grädde** 125  
*Chocolate and coconut toska cake with whipped cream*

**Tiramisu** 125  
*Tiramisu*

**Pistagepannacotta med chokladcrumble** 95  
*Pistachio 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 Champagne, <i>France</i>       | 185 / 995 |
| 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>         | 135 / 595 |
| S.A. Terreno Bianco di Stella <i>Tuscany, Italy</i>          | 135 / 595 |
| 2022 Terreno Bianco Professore <i>Tuscany, Italy</i>         | 175 / 750 |
| 2022 Terreno Otto Sillano <i>Tuscany, Italy</i>              | 150 / 650 |
| 2021 Schloss Saarstein Riesling Trocken <i>Mosel Germany</i> | 150 / 650 |
| 2020 Noble Vines 446 Chardonnay <i>California, USA</i>       | 150 / 650 |

## RÖTT VIN | RED WINE

|                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2022 Winery Red Solna, <i>Sweden</i>                                               | 135 / 595 |
| 2021 Il Momento di Terreno <i>Tuscany, Italy</i>                                   | 135 / 595 |
| 2020 Terreno Chianti Classico Le Tre Vigne <i>Tuscany, Italy</i>                   | 160 / 695 |
| 2019 Terreno Chianti Classico Riserva<br>Le Bonille di Sopra <i>Tuscany, Italy</i> | 185 / 795 |
| 2023 Podere di San Bruno Barbera <i>Piedmont, Italy</i>                            | 150 / 650 |
| 2022 Les Cottes Pinot noir Domaine Roux <i>Burgundy, France</i>                    | 150 / 650 |

## 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  |
| Menabrea Fat   Draft                | 4,8%   45 cl | 85  |
| 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 |
| San Pellegrino Limonata              | 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, Couintreau, lime</i> ) | 160 |

## SOURS

|                                          |     |     |
|------------------------------------------|-----|-----|
| Amaretto   Whiskey   Vodka   Gin   Pisco | 5cl | 160 |
|------------------------------------------|-----|-----|

## KAFFEDRINKAR | COFFEE DRINKS

|                                                  |     |     |
|--------------------------------------------------|-----|-----|
| Italian Coffee   Espresso Martini   Irish Coffee | 5cl | 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