

SMÅRÄTTER | ANTIPASTO

Focaccia med rosmarin och Terrenos olivolja <i>Focaccia with rosemary and Terreno's olive oil</i>	40
Marinerade oliver <i>Marinated olives</i>	65
Ost- och spenatarancini med tomat <i>Cheese and spinach arancini with tomato</i>	95
Grillad focaccia med ricotta och boquerones <i>Grilled focaccia with ricotta and boquerones</i>	120
Bruschetta med tomat, aubergine, buffelmozzarella och Parmigiano-Reggiano <i>Bruschetta with tomato, aubergine, buffalo mozzarella and Parmigiano-Reggiano</i>	130
Vitvinskokta blåmusslor med dill och persilja <i>Blue mussels cooked in white wine with dill and parsley</i>	135
Friterade kronärtskockor med parmesanmajonnäs <i>Deep-fried artichoke with parmesan mayonnaise</i>	125
Vitlökstekt svamp med focacciakrutonger <i>Garlic-fried mushrooms with focaccia croutons</i>	125
Fritto misto med parmesanmajonnäs <i>Fritto misto with parmesan mayonnaise</i>	145
Friterad taleggio med rosmarinhonung och rostade hasselnötter <i>Deep-fried taleggio with rosemary-honey and roasted hazelnuts</i>	125
Ost och charkuterier <i>Cheese and charcuterie</i>	215
Charkuterier <i>Charcuterie</i>	145

SALLAD

Gallosallad med friterad myntaost, kronärtskocka, tomat, apelsin och balsamico <i>"Gallo Salad" with deep-fried mint cheese, artichoke, tomato, orange and balsamic vinegar</i>	225
---	-----



PASTA | RISOTTO

Krämig tryffelpasta med svamp, chili, vitlök, spenat och Parmigiano-Reggiano <i>Creamy truffle pasta with mushrooms, chilli, garlic, spinach and Parmigiano-Reggiano</i>	245
Pasta med hjortragu, svampricotta, Parmigiano-Reggiano och friterad salvia <i>Pasta with venison ragù, mushroom ricotta, Parmigiano-Reggiano and crispy sage leaves</i>	240
Pumparisotto med guanciale, burrata, rostade pumpakärnor och Parmigiano-Reggiano <i>Pumpkin risotto with guanciale, burrata, roasted pumpkin seeds and Parmigiano-Reggiano</i>	235

PIZZA*

Pizza Margherita Tomat, riven mozzarella och basilika <i>Tomato, grated mozzarella and basil</i>	170
Pizza Bianca Crème fraîche, riven mozzarella, aubergine och cocktailtomat. Toppad med buffelmozzarella, rucicola och Parmigiano-Reggiano <i>Crème fraîche, grated mozzarella, aubergine and cherry tomato. Topped with buffalo mozzarella, arugula and Parmigiano-Reggiano</i>	225
Pizza Pomodorini Tomat, riven mozzarella och pesto. Toppad med buffelmozzarella och Parmigiano-Reggiano <i>Tomato, grated mozzarella and pesto. Topped with buffalo mozzarella, arugula and Parmigiano-Reggiano</i>	215
Pizza Bresaola Tomat, riven mozzarella, cocktailtomat, fikonicotta, rucicola, balsamico och Parmigiano-Reggiano <i>Tomato, grated mozzarella, cherry tomato, fig ricotta, rocket, balsamic vinegar and Parmigiano-Reggiano</i>	225

*All pizzas are available gluten free or vegan

EFTERRÄTTER | DESSERT

Choklad- och kokostoscakaka med vispad grädde <i>Chocolate and coconut toska cake with whipped cream</i>	125
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	125
Pistagepannacotta med chokladcrumble <i>Pistachio pannacotta with chocolate crumble</i>	95
Biscotti med Vin Santo <i>Biscotti with Vin Santo</i>	125
Affogato <i>Affogato</i>	55
Chokladtryffel <i>Chocolate truffle</i>	40

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 Tuscany, <i>Italy</i>	– / 995

VITT VIN, ROSÉ | WHITE WINE, ROSÉ

2023 Terreno Rosato di Toscana Tuscany, <i>Italy</i>	135 / 595
S.A. Terreno Bianco di Stella Tuscany, <i>Italy</i>	135 / 595
2022 Terreno Bianco Professore Tuscany, <i>Italy</i>	175 / 750
2022 Terreno Otto Sillano Tuscany, <i>Italy</i>	150 / 650
2021 Schloss Saarstein Riesling Trocken Mosel Germany	150 / 650
2020 Noble Vines 446 Chardonnay California, <i>USA</i>	150 / 650

RÖTT VIN | RED WINE

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

SÖTT VIN | SWEET WINE

2007 Terreno Vin Santo del Chianti Riserva Tuscany, <i>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