

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
Svamparancini med parmesanmajonnäs <i>Mushroom arancini with parmesan mayonnaise</i>	95
Burrata med grapefrukt, granatäppelkärnor och rostade hasselnötter <i>Burrata with grapefruit, pomegranate seeds and toasted hazelnuts</i>	115
Bruschetta med ricotta, bakade tomater, basilika och Parmigiano-Reggiano <i>Bruschetta with ricotta, baked tomatoes, basil and Parmigiano-Reggiano</i>	130
Friterade kronärtskockor med parmesanmajonnäs <i>Deep-fried artichoke with parmesan mayonnaise</i>	125
Bläckfiskkroketter med citron- och persiljekräm <i>Squid croquettes with lemon and parsley cream</i>	105
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



EFTERRÄTTER | DESSERT

Apelsincheesecake med digestivesmul <i>Orange cheesecake with digestive biscuit crumb</i>	95
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	125
Tryffelpecorino med balsamicokokt fikon och krisp <i>Truffle pecorino with a fig poached in balsamic vinegar and crisp</i>	145

VARMRÄTTER | MAIN COURSES

Långkok på tomatbräserverad oxkind med rotfrukter, serveras med potatissgnocchi och salsa verde <i>Slow-braised beef cheek with root vegetables, served with potato gnocchi and salsa verde</i>	275
Pasta vongole med chili, vitlök och persilja <i>Pasta vongole with chilli, garlic and parsley</i>	245
Pasta med salsicciaragu, tomat, Parmigiano-Reggiano och ricotta med persilja <i>Pasta with salsiccia ragu, tomato, Parmigiano-Reggiano and ricotta with parsley</i>	240
Svamprisotto med buffelmozzarella, rostad mandel, friterad shisokrasse och Parmigiano-Reggiano <i>Mushroom risotto with buffalo mozzarella, toasted almonds, fried shiso 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 och mortadella. Toppas med buffelmozzarella, hackade pistagenötter, basilika, pesto och Parmigiano-Reggiano <i>Crème fraîche, grated mozzarella and mortadella. Topped with buffalo mozzarella, chopped pistachios, basil, pesto 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 'nduja Tomat, riven mozzarella, 'nduja, cocktailtomat och guanciale. Toppas med buffelmozzarella, rucicola och Parmigiano-Reggiano <i>Tomato, grated mozzarella, 'nduja, cherry tomato and guanciale. Topped with buffalo mozzarella, arugula and Parmigiano-Reggiano</i>	225
*All pizzas are available gluten free or vegan	

MOUSSERANDE VIN | SPARKLING WINE

S.A. Perelada Cava Brut Penedès, Spain	130/595
S.A. Charles Heidsieck Brut Réserve Champagne, France	195/995
2016 Terreno Quattro Sorelle Metodo Classico Tuscany, Italy	195/995

VITT VIN, ROSÉ | WHITE WINE, ROSÉ

2023 Terreno Rosato di Toscana Tuscany, Italy	140/620
S.A. Terreno Bianco di Stella Tuscany, Italy	140/620
2022 Terreno Otto Sillano Tuscany, Italy	150/650
2022 Terreno Bianco Professore Tuscany, Italy	175/750
2023 Montenidoli Vernaccia di San Gimignano Fiore Tuscany, Italy	175/750
2021 Schloss Saarstein Riesling Trocken Mosel Germany	150/650
2020 Noble Vines 446 Chardonnay California, USA	140/620

RÖTT VIN | RED WINE

2022 Winery Red Solna, Sweden	140/620
2022 Terreno il Momento Tuscany, Italy	140/620
2021 Terreno Chianti Classico Le Tre Vigne Tuscany, Italy	160/695
2020 Terreno Chianti Classico Riserva Le Bonille di Sopra Tuscany, Italy	185/795
2019 Terreno Chianti Classico Gran Selezione Sillano Tuscany, Italy	250/1100
2024 Podere di San Bruno Piemonte Barbera Piedmont, Italy	150/650
2024 Ca' La Bionda Valpolicella Classico Veneto, Italy	175/750

SÖTT VIN | SWEET WINE

2007 Terreno Vin Santo del Chianti Riserva Tuscany, Italy	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 Fanta Sprite	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 IPA	0,4% 33 cl	45
Alkoholfritt vin / mousserande	0,0% 15 cl	85

COCKTAILS

	5cl
Negroni (Gin, Campari, Vermouth)	160
Dry Martini (Gin, dry Vermouth)	160
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime)	160
Gin Lemonade (Gin, lemon, rosemary)	160
Moscow Mule (Vodka, ginger beer, lime)	160
Spicy Margarita, on the rocks (Tequila, Cointreau, lime)	160

SOURS

	5cl
Amaretto Whiskey Vodka Gin Pisco	160

KAFFEDRINKAR | COFFEE DRINKS

	5cl
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