

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
Sparris- och zucchiniarancini med myntayoghurt <i>Asparagus and courgette arancini with mint yoghurt</i>	95
Tomat och buffelmozzarella med basilika och fikonbalsamico <i>Tomato and buffalo mozzarella with basil and fig balsamic</i>	125
Bruschetta med ricotta, grön sparris, bakade tomater och honung <i>Bruschetta with ricotta, green asparagus, baked tomatoes and honey</i>	130
Friterade kronärtskockor med parmesanmajonnäs <i>Deep-fried artichoke with parmesan mayonnaise</i>	125
Kalvfrikadeller i sorrentinasås med pecorino <i>Veal meatballs in Sorrentina sauce with pecorino</i>	95
Grillade grönsaker med burrata och pesto <i>Grilled vegetables with burrata and pesto</i>	145
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

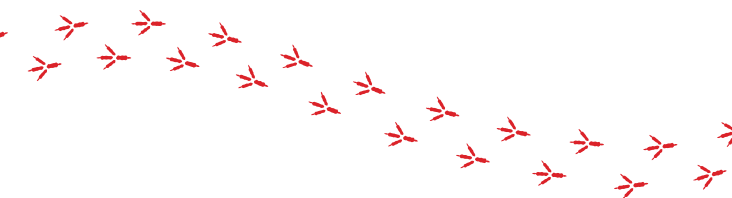


EFTERRÄTTER | DESSERT

Jordgubbscheesecake med digestivesmul i glas <i>Strawberry cheesecake with digestive crumble served in a glass</i>	95
Choklad- och kolapaj i glas <i>Chocolate and caramel pie served in a glass</i>	95
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	125

VARMRÄTTER | MAIN COURSES

Långkok på tomatbräserad oxkind med rotfrukter, serveras med potatisgnocchi och salsa verde <i>Slow-braised beef cheek with root vegetables, served with potato gnocchi and salsa verde</i>	285
Pasta med lax, cocktailtomater, spenat, vitlök, chili och grädd <i>Pasta with salmon, cocktail tomatoes, spinach, garlic, chili and cream</i>	245
Pasta med krämig ragu på fläskkarré och färskost med basilika och Parmigiano Reggiano <i>Pasta with a creamy pork shoulder ragù and cream cheese with basil and Parmigiano Reggiano</i>	240
Sparrisrisotto med grönärtskräm, mynta, buffelmozzarella, rostad mandel och Parmigiano Reggiano <i>Asparagus risotto with green pea cream, mint buffalo mozzarella, roasted almonds and Parmigiana Reggiano</i>	245
PIZZA*	
Pizza Margherita Tomat, riven mozzarella och basilika <i>Tomato, grated mozzarella and basil</i>	170
Pizza Bianca Crème fraiche, mozzarella, oliver, kapris, rödlök toppas med friterad bläckfisk, färskost och rucicola <i>Crème fraîche, mozzarella, olives, capers and red onion topped with deep-fried squid, cream cheese and arugula</i>	225
Pizza Verdura Tomatsås, riven mozzarella, aubergine, zucchini, paprika, grön sparris, toppas med burrata, pesto, cocktailtomater, basilika och Parmigiano Reggiano <i>Tomato sauce, mozzarella, aubergine, courgette, bell pepper and green asparagus topped with burrata, pesto, cocktail tomatoes, basil and Parmigiano Reggiano</i>	225
Pizza Primavera Tomat, mozzarella, prosciutto, cocktailtomater, buffelmozzarella, rucicola och Parmigiano Reggiano <i>Tomato, mozzarella, prosciutto, cocktail tomatoes, buffalo mozzarella, arugula and Parmigiano Reggiano</i>	225
*All pizzas are available gluten free or vegan	



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>	130/595
S.A. Charles Heidsieck Brut Réserve <i>Champagne, France</i>	195/995
2017 Terreno Quattro Sorelle Metodo Classico <i>Tuscany, Italy</i>	195/995

VITT VIN, ROSÉ | WHITE WINE, ROSÉ

2024 Terreno Rosato di Toscana <i>Tuscany, Italy</i>	140/620
S.A. Terreno Bianco di Stella <i>Tuscany, Italy</i>	140/620
2022 Terreno Otto Sillano <i>Tuscany, Italy</i>	150/650
2022 Terreno Bianco Professore <i>Tuscany, Italy</i>	175/750
2023 Montenidoli Vernaccia di San Gimignano Fiore <i>Tuscany, Italy</i>	175/750
2023 Schloss Lieser Riesling Trocken <i>Mosel Germany</i>	160/695
2020 Noble Vines 446 Chardonnay <i>California, USA</i>	140/620

RÖTT VIN | RED WINE

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

SÖTT VIN | SWEET WINE

2007 Terreno Vin Santo del Chianti Riserva <i>Tuscany, Italy</i>	195/995
2018 Royal Tokaji Late Harvest <i>Tokaj, Hungary</i>	110/595

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 <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 IPA	0,4% 33 cl	45
Alkoholfritt vin / mousserande	0,0% 15 cl	85

COCKTAILS

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