

## SMÅRÄTTER | ANTIPASTO

<b>Focaccia med rosmarin och Terrenos olivolja</b> <i>Focaccia with rosemary and Terreno's olive oil</i>	40
<b>Marinerade oliver</b> <i>Marinated olives</i>	65
<b>Svamparancini med tryffelmaskarpone och Parmigiano Reggiano</b> <i>Mushroom arancini with truffle mascarpone and Parmigiano Reggiano</i>	95
<b>Tomat och buffelmozzarella med basilika och fikonbalsamico</b> <i>Tomato and buffalo mozzarella with basil and fig balsamic</i>	125
<b>Bruschetta med bakad tomat och grillad aubergine, buffelmozzarella, pesto och Parmigiano Reggiano</b> <i>Bruschetta with roasted tomato and grilled aubergine, buffalo mozzarella, pesto and Parmigiano Reggiano</i>	130
<b>Friterade kronärtskockor med parmesanmajonnäs</b> <i>Deep-fried artichoke with parmesan mayonnaise</i>	125
<b>Fritto misto med parmesanmajonnäs</b> <i>Fritto misto with parmesan mayonnaise</i>	145
<b>Friterad taleggio med rosmarinhonung och rostade hasselnötter</b> <i>Deep-fried taleggio with rosemary-honey and roasted hazelnuts</i>	125
<b>Ost och charkuterier</b> <i>Cheese and charcuterie</i>	215
<b>Charkuterier</b> <i>Charcuterie</i>	145



## EFTERRÄTTER | DESSERT

<b>Citronsemifreddo med rabarber- och jordgubbskompott</b> <i>Lemon semifreddo with rhubarb and strawberry compote</i>	125
<b>Choklad- och hallonbrownie med vispgrädd</b> <i>Chocolate and raspberry brownie with whipped cream</i>	95
<b>Tiramisu</b> <i>Tiramisu</i>	125

## VARMRÄTTER | MAIN COURSES

<b>ZucchiniRisotto med bondbönor, buffelmozzarella, gremolata, rostade hasselnötter och Parmigiano Reggiano</b> <i>Courgette risotto with broad beans, buffalo mozzarella, gremolata, roasted hazelnuts and Parmigiano Reggiano</i>	245
<b>Ljummen kycklingsallad med färskpotatis, haricots verts, Parmigiano Reggiano och tomat- och senapsvinägrett</b> <i>Warm chicken salad with new potatoes, haricots verts, Parmigiano Reggiano and tomato and mustard vinaigrette.</i>	225
<b>Bläckfiskragu med tomat, spenat och crème fraîche med citron</b> <i>Octopus ragu with tomato, spinach and lemon crème fraîche</i>	245
<b>Pasta med rosévinskockt vildsvinsragu, mascarpone med citron och rosmarin samt Parmigiano Reggiano</b> <i>Pasta with rosé wine-braised wild boar ragu, lemon and rosemary mascarpone and Parmigiano Reggiano</i>	240
<b>Långkok på tomatbräserad oxkind med rotfrukter, serveras med potatisgnocchi och salsa verde</b> <i>Slow-braised beef cheek with root vegetables, served with potato gnocchi and salsa verde</i>	285

### PIZZA\*

<b>Pizza Margherita</b> <b>Tomat, riven mozzarella och basilika</b> <i>Tomato, grated mozzarella and basil</i>	170
<b>Pizza Bianca</b> <b>Crème fraîche, mozzarella, mortadella, pistagenötter, cocktailtomater, basilika och Parmigiano Reggiano</b> <i>Crème fraîche, mozzarella, mortadella, pistachios, cherry tomatoes, basil and Parmigiano Reggiano</i>	225
<b>Pizza Pomodorino</b> <b>Tomatsås, mozzarella, cocktailtomater, buffelmozzarella, pesto, basilika och Parmigiano Reggiano</b> <i>Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, pesto, basil and Parmigiano Reggiano</i>	225
<b>Pizza Diavola</b> <b>Tomatsås, mozzarella, 'nduja, stark salami, buffelmozzarella, cocktailtomater, rucola och Parmigiano Reggiano</b> <i>Tomato sauce, mozzarella, 'nduja, spicy salami, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket and Parmigiano Reggiano</i>	225

\*All pizzas are available gluten free or vegan

<b>Biscotti med Vin Santo</b> <i>Biscotti with Vin Santo</i>	125
<b>Affogato</b> <i>Affogato</i>	55
<b>Chokladtryffel</b> <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 Metodo Classico Quattro Sorelle <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
Alkoholritt vin / mousserande	0,0%   15 cl	85

## COCKTAILS

Negroni ( <i>Gin, Campari, Vermouth</i> )	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	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