

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
Friterade kronärtskockor med pecorinomajonnäs <i>Deep-fried artichokes with pecorino mayonnaise</i>	125
Friterad taleggio med rosmarinhonung och rostade hasselnötter <i>Deep-fried taleggio with rosemary-honey and roasted hazelnuts</i>	125
Bruschetta med bakade tomater, ricotta, fikon och Parmigiano Reggiano <i>Bruschetta with roasted tomatoes, ricotta, figs and Parmigiano Reggiano</i>	130
Gnocchi med sorrentinasås, buffelmozzarella, pesto och Parmigiano Reggiano <i>Gnocchi with Sorrentina sauce, buffalo mozzarella, pesto and Parmigiano Reggiano</i>	145
Vitello tonnato med friterad kapris, persilja och Parmigiano Reggiano <i>Vitello tonnato with deep-fried capers, parsley and Parmigiano Reggiano</i>	145
Arrancini på svamp och 'nduja med pecorinomajonnäs <i>Mushroom and 'nduja arancini with pecorino mayonnaise</i>	95
Ost och charkuterier <i>Cheese and charcuterie</i>	215
Charkuterier <i>Charcuterie</i>	145



EFTERRÄTTER | DESSERT

Blåbärspannacotta med havre- och kardemummasmul <i>Blueberry panna cotta with oat and cardamom crumble</i>	95
Choklad- och hallonbrownie med vispgrädde <i>Chocolate and raspberry brownie with whipped cream</i>	95
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	125

VARMRÄTTER | MAIN COURSES

Svamprisotto med buffelmozzarella, rostad mandel, Parmigiano Reggiano och shiso <i>Mushroom risotto with buffalo mozzarella, roasted almonds, Parmigiano Reggiano and shiso</i>	245
Pasta vongole med chili, vitlök, tomat, spenat och persilja <i>Pasta vongole with chilli, garlic, tomatoes, spinach and parsley</i>	245
Pasta med hjortsalsiccia, mascarpone, Parmigiano Reggiano och basilika <i>Pasta with venison salsiccia, mascarpone, Parmigiano Reggiano and basil</i>	240
Rödvinsbräserad oxkind med tryffelpolenta, rotfrukter, ruccola och Parmigiano Reggiano <i>Red wine-braised beef cheek with truffle polenta, root vegetables, rocket and Parmigiano Reggiano</i>	285
PIZZA*	
Pizza Margherita Tomat, riven mozzarella och basilika <i>Tomato, grated mozzarella and basil</i>	170
Pizza Bianca Crème fraîche, mozzarella, kyckling, 'ndujakräm, cocktailtomater och ruccola <i>Crème fraîche, mozzarella, chicken, 'nduja cream, cherry tomatoes and rocket</i>	225
Pizza Pomodorino Tomatsås, mozzarella, cocktailtomater, buffelmozzarella, pesto, basilika och Parmigiano Reggiano <i>Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, pesto, basil and Parmigiano Reggiano</i>	225
Pizza Bresaola Tomatsås, mozzarella, cocktailtomater, buffelmozzarella, ruccola, Parmigiano Reggiano och fikonbalsamico <i>Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, Parmigiano Reggiano and fig balsamic glaze</i>	225

*All pizzas are available gluten free or vegan

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 | WHITE WINE

2025 Terreno Bianco <i>Tuscany, Italy</i>	140/620
2022 Terreno Otto Sillano <i>Tuscany, Italy</i>	150/650
2023 Terreno Professore <i>Tuscany, Italy</i>	175/750
2022 Earthsong Dillon's Point Single Vineyard Sauvignon Blanc <i>Marlborough, New Zealand</i>	160/695
2025 Weingut Klosterhof Brauneberger Klostergarten Kabinett Trocken <i>Mosel Germany</i>	160/695
2024 Antoine et Laura Robin Petit Chablis <i>Chablis, France</i>	175/750

ROSÉVIN | ROSÉ WINE

2025 Terreno Rosato <i>Tuscany, Italy</i>	140/620
---	---------

RÖTT VIN | RED WINE

2024 Winery Red <i>Solna, Sweden</i>	140/620
2024 Terreno Rosso <i>Tuscany, Italy</i>	140/620
2022 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
2023 Gheppio Barbera d'Alba <i>Piedmont, Italy</i>	160/695
2024 Fratelli Revello Langhe Nebbiolo <i>Piedmont, Italy</i>	185/795

SÖTT VIN | SWEET WINE

2016 Terreno Vin Santo del Chianti Classico <i>Tuscany, Italy</i>	195/995
---	---------

ÖL & CIDER | BEER & CIDER

Winemakers Beer	5,2% 44 cl	95
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
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