SMÅRÄTTER | ANTIPASTO

Focaccia med rosmarin och Terrenos olivolja 40
Focaccia with rosemary and Terreno's olive oil

Marinerade oliver 65
Marinated olives

Friterade kronärtskockor med pecorinomajonnäs 125
Deep-fried artichokes with pecorino mayonnaise

Friterad taleggio med rosmarinhonung och rostade hasselnötter 125
Deep-fried taleggio with rosemary-honey and roasted hazelnuts

Bruschetta med bakade tomater, ricotta, fikon och Parmigiano Reggiano 130
Bruschetta with roasted tomatoes, ricotta, figs and Parmigiano Reggiano

Gnocchi med sorrentinasås, buffelmozzarella, pesto och Parmigiano Reggiano 145
Gnocchi with Sorrentina sauce, buffalo mozzarella, pesto and Parmigiano Reggiano

Vitello tonnato med friterad kapris, persilja och Parmigiano Reggiano 145
Vitello tonnato with deep-fried capers, parsley and Parmigiano Reggiano

Arancini på svamp och 'nduja med pecorinomajonnäs 95
Mushroom and 'nduja arancini with pecorino mayonnaise

Ost och charkuterier 215
Cheese and charcuterie

Charkuterier 145
Charcuterie

VARMRÄTTER | MAIN COURSES

Svamprisotto med buffelmozzarella, rostad mandel, Parmigiano Reggiano och shiso 245
Mushroom risotto with buffalo mozzarella, roasted almonds, Parmigiano Reggiano and shiso

Pasta vongole med chili, vitlök, tomat, spenat och persilja 245
Pasta vongole with chilli, garlic, tomatoes, spinach and parsley

Pasta med hjortsalsiccia, mascarpone, Parmigiano Reggiano och basilika 240
Pasta with venison salsiccia, mascarpone, Parmigiano Reggiano and basil

Rödvinsbräserad oxkind med tryffelpolenta, rotfrukter, ruccola och Parmigiano Reggiano 285
Red wine-braised beef cheek with truffle polenta, root vegetables, rocket and Parmigiano Reggiano

PIZZA*

Pizza Margherita 170
Tomat, riven mozzarella och basilika
Tomato, grated mozzarella and basil

Pizza Bianca 225
Crème fraîche, mozzarella, kyckling, 'ndujakräm, cocktailtomater och ruccola
Crème fraîche, mozzarella, chicken, 'nduja cream, cherry tomatoes and rocket

Pizza Pomodorino 225
Tomatsås, mozzarella, cocktailtomater, buffelmozzarella, pesto, basilika och Parmigiano Reggiano
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, pesto, basil and Parmigiano Reggiano

Pizza Prosciutto 225
Tomatsås, mozzarella, cocktailtomater, buffelmozzarella, ruccola, Parmigiano Reggiano och fikonbalsamico
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, Parmigiano Reggiano and fig balsamic glaze

**All pizzas are available gluten free or vegan*

EFTERRÄTTER | DESSERT

Blåbärspannacotta med havre- och kardemummasmul 95
Blueberry panna cotta with oat and cardamom crumble

Choklad- och hallonbrownie med vispgrädde 95
Chocolate and raspberry brownie with whipped cream

Tiramisu 125
Tiramisu

Biscotti med Vin Santo 125
Biscotti with Vin Santo

Affogato 55
Affogato

Chokladtryffel 40
Chocolate truffle

Om du har allergier eller vill veta var ditt kött kommer ifrån, fråga gärna personalen.
If you have allergies or want to know the origin of your meat, please ask the staff.

Updated 261126

MOUSSERANDE VIN | SPARKLING WINE

S.A.	Perelada Cava Brut *Penedès, Spain*	130/595
S.A.	Charles Heidsieck Brut Réserve *Champagne, France*	195/995
2017	Terreno Metodo Classico Quattro Sorelle *Tuscany, Italy*	195/995

VITT VIN | WHITE WINE

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

ROSÉVIN | ROSÉ WINE

2025	Terreno Rosato *Tuscany, Italy*	140/620

RÖTT VIN | RED WINE

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

SÖTT VIN | SWEET WINE

2016	Terreno Vin Santo del Chianti Classico *Tuscany, Italy*	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 | Sprite Zero Fanta Orange Zero | Fanta Lemon 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 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

THE WINERY HOTEL

TERRENO
CHIANTI CLASSICO

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.

