

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 tryffelmaskarpone och Parmigiano Reggiano <i>Mushroom arancini with truffle mascarpone and Parmigiano Reggiano</i>	95
Tomat och buffelmozzarella med basilika och fikonbalsamico <i>Tomato and buffalo mozzarella with basil and fig balsamic</i>	125
Bruschetta med bakad tomat och grillad aubergine, buffelmozzarella, pesto och Parmigiano Reggiano <i>Bruschetta with roasted tomato and grilled aubergine, buffalo mozzarella, pesto and Parmigiano Reggiano</i>	130
Friterade kronärtskockor med parmesanmajonnäs <i>Deep-fried artichoke with parmesan mayonnaise</i>	125
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

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

VARMRÄTTER | MAIN COURSES

ZucchiniRisotto med bondbönor, buffelmozzarella, gremolata, rostade hasselnötter och Parmigiano Reggiano <i>Courgette risotto with broad beans, buffalo mozzarella, gremolata, roasted hazelnuts and Parmigiano Reggiano</i>	245
Ljummen kycklingsallad med kronärtskocka, haricots verts, färskpotatis, tomat- och senapsvinaigrett <i>Warm chicken salad with artichoke, haricots verts, new potatoes, tomato and mustard vinaigrette</i>	225
Bläckfiskragu med tomat, spenat och crème fraîche med citron <i>Octopus ragu with tomato, spinach and lemon crème fraîche</i>	245
Pasta med rosévinskockt vildsvinsragu, mascarpone med citron och rosmarin samt Parmigiano Reggiano <i>Pasta with rosé wine-braised wild boar ragu, lemon and rosemary mascarpone and Parmigiano Reggiano</i>	240
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
PIZZA*	
Pizza Margherita <i>Tomat, riven mozzarella och basilika</i> <i>Tomato, grated mozzarella and basil</i>	170
Pizza Bianca <i>Crème fraîche, mozzarella, mortadella, pistagenötter, cocktailtomater, basilika och Parmigiano Reggiano</i> <i>Crème fraîche, mozzarella, mortadella, pistachios, cherry tomatoes, basil and Parmigiano Reggiano</i>	225
Pizza Pomodorino <i>Tomatsås, mozzarella, cocktailtomater, buffelmozzarella, pesto, basilika och Parmigiano Reggiano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, pesto, basil and Parmigiano Reggiano</i>	225
Pizza Diavola <i>Tomatsås, mozzarella, 'nduja, stark salami, buffelmozzarella, cocktailtomater, rucola och Parmigiano Reggiano</i> <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

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