KAJPLATS 464

# TRATTORIAN

STOCKHOLM

KONTAKT:
TEL: 08/684 238 70
BOKNING:
RESERVATION@TRATTORIAN.SE

## PICCOLO

FÖRE MATEN

**PANE AL FORNO • 75**
Vedugnsbakat bröd, parmesan & vitlök
*Wood oven baked bread*
*parmesan & garlic*

**OLIVER • 65**
Oliver, citron, rosmarin & peperoncini
*Olives, lemon, rosemary & peperoncini*

**MANDLAR • 55**
Rostade mandlar, havsalt, olivolja & rosmarin
*Roasted almonds, sea salt, olive oil & rosemary*

**SALAME AL TARTUFO • 65**
Assiett med tryffelsalami
*Small plate of truffle salami*

**CROCHETTE DI SALUMI • 75**
Parmesankrocketter, salami & chili
*Parmesan croquettes, salami & chili*

## ANTIPASTI

**FÖRRÄTTER**

**AFFETTATI MISTI • 175/PP**
Vårt urval av italienska charkuterier, serveras med parmesan, crostini & oliver
*Our selection of italian cold cuts with parmesan, crostini & olives*

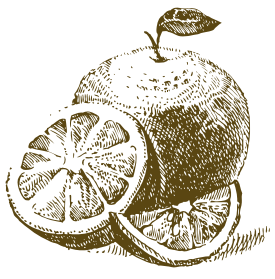
**MOZZARELLA DI BUFALA • 155**
Rostade tomater, E.V.O.O
torkade oliver, pinjenötter & basilika
*Roasted tomatoes, E.V.O.O*
*dried olives, pinenuts & basil*

**CARCIOFI FRITTI • 155**
Krispiga kronärtskockor
svartpeppar-& parmesancrème & citron
*Crispy artichokes*
*blackpepper-& parmesan creme & lemon*

**CALAMARI FRITTI • 165**
Kryddfriterad bläckfisk, citron
kapris & mild vitlökscrème
*Spice-fried squids, lemon*
*capers & mild garlic crème*

**CRUDO DI TONNO • 165**
Tonfisk, vispad ricotta, fänkål
grillad citron & pistage
*Tuna, whipped ricotta, fennel*
*grilled lemon & pistachios*

**CARPACCIO • 175**
Oxcarpaccio, tryffelcrème
krispig jordärtskocka, citron & parmesan
*Beef carpaccio, truffle crème*
*crispy Jerusalem artichoke, lemon & parmesan*



## SECONDI

**VARMRÄTTER**

**GRIGLIATA MISTA • 485/p.p min 2p**
Trattorians mixgrill serveras med
två såser, bladsallad & rosmarinpotatis
*Trattorian's mixed grill served with*
*two sauces, green salad & rosemary potato*

**BISTECCA • 365**
Grillad ryggbiff, Karl-Johansmör, marsala & lök
*Grilled beef sirloin, porcini butter, marsala & onion*

**VITELLO • 315**
Grillad kalventrecôté, tomat, salvia & vitlök
Grilled *veal entrecôté, tomat, sage & garlic*

**POLLO • 265**
Grillad majskyckling, spenat, citron & chili
*Grilled corn-fed chicken, spinach, lemon & chili*

**MAIALE CROCCANTE • 255**
Krispig fläskschnitzel, parmesan, P.D.P & grillad citron
*Crispy pork schnitzel, parmesan, P.D.P & grilled lemon*

**TONNO • 295**
Grillad tonfisk, oliv, tomat, kapris & citron
*Grilled tuna, olive, tomato, capers & lemon*

**POLPETTE ALLA MILANESE • 245**
Kalvköttbullar, tomat, parmesan & gremolata
*Veal meatballs, tomato, parmesan & gremolata*

**GIARDINO • 245**
Vedugnsrostad blomkål, tryffel, marsala & hasselnötter
*Wood oven roasted cauliflower, truffle, marsala & hazelnuts*

## CONTORNI

**SIDES**

Rostad potatis, rosmarin & havssalt • **55**
*Roasted potatoes, rosemary & seasalt*

Potatispuré, parmesan & E.V.O.O • **65**
*Potato pureé, parmesan & E.V.O.O*

Bladsallad, parmesan & citron • **65**
*Green leafs, parmesan & lemon*

Finstrimlad spetskål, tryffel-& marsalavinägrett • **65**
*Shreded cabbage, truffle-& marsala vinaigrette*

Grillad broccolini, chimichurri Toscano • **85**
*Grilled broccolini, chimichurri Toscano*

Vildmixtomater, vit balsamvinäger & silverlök • **65**
*Mixed tomatoes, white balsamic & white onion*

TRATTORIAN'S MENY

**UN GIRETTO**

***Eat like in Italy!***
Ett urval av våra mest omtyckta förätter,
pasta & risotto avslutningsvis vår gelato coup
*A taste of an italian dinner with a selection of antipasti, pasta & risotto & gelato*
**485/pers.**

Vinpaket 265/pers - 2 glas vin

MENYERNA ÄR EN SHARING MIDDAG OCH MÅSTE BESTÄLLAS AV HELA BORDET.
*THE MENUES ARE SERVED SHARING STYLE & HAVE TO BE CHOSEN BY THE WHOLE PARTY.*

## PIZZA

**MARGHERITA • 185**
Burrata, tomat, basilika & olivolja
*Burrata, tomato, basil & olive oil*

**VEGETALE • 195**
San marzanotomat, veganmozzarella
spenat, vitlök & rostade pinjenötter
*San marzano tomato, vegan mozzarella*
*spinach, garlic & roasted pine nuts*

**MARE • 245**
Fior di latte, rödräkor, spenat, chili & vitlök
*Fior di latte, red shrimps, spinach, chili & garlic*

**COTTO • 195**
Kokt prosciutto, tomat, fior di latte & oregano
*Prosciutto cotto, tomato, fior di latte & oregano*

**'NDUJA • 215**
Spicy vodka San marzano, salami 'nduja
fior di latte & honung
*Spicy vodka San marzano, salami 'nduja,*
*fior di latte & honey*

**CRUDO • 225**
Prosciutto Toscano, tryffelmascarpone
kronärtskocka & ruccola
*Prosciutto Toscano, truffle mascarpone*
*artichokes & arugula*

**STRACCIATELLA • 195**
Stracciatella, San marzanotomat
rökt pancetta, svartpeppar & olivolja
*Stracciatella, San marzano tomato*
*smoked pancetta, blackpepper & olive oil*

**INSALATA PER PIZZA • 65**
Finstrimlad spetskål, tryffel-& marsalavinägrett
*Shreded cabbage, truffle-& marsala vinaigrette*

## PASTA & RISOTTO

MACCHERONI AL TARTUFO • 245
Färsk tryffel, citron, kycklingfond, gräslök & parmesan
*Fresh truffle, lemon, chicken stock, chives & parmesan*

SPAGHETTI AI GAMBERI • 265
Rödräkor, vitlök, olivolja, persilja & peperoncini
*Red shrimp, garlic, olive oil, parsley & peperoncini*

RAVIOLI AL LIMONE • 245
Ricotta, citron, brynt smör, parmesan & mandel
*Ricotta, lemon, browned butter, parmesan & almond*

FAGIOLINI ALLA SALSICCIA • 245
Salsicciaragu, tomat, peperoncini, fänkål & parmesan
*Salsiccia ragout, tomato, pepperoncini, fennel & parmesan*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA • 215
Rökt pancetta, grovmalen svartpeppar & parmesan
*Smoked pancetta, black pepper & parmesan*

TAGLIATELLE AL RAGÙ • 265
Högrevsragu, rödvin, vitlök, örter & vispad ricotta
*Chuckroll ragout, redwine, garlic, herbs* & whipped ricotta

RISOTTO AL TARTUFO • 245
Italiensk tryffel, vispat marsalasmör
kycklingfond & Parmigiano Reggiano 24 mån
*Italian truffle, whipped marsala butter*
*chickenstock & Parmigiano Reggiano 24 m*

## DOLCI

EFTERRÄTTER

GELATO • 95
Glass & sorbetcoupe
*Ice cream & sorbetcoupe*

TIRAMISÙ • 110
Mascarpone, espresso & marsala
*Mascarpone, espresso & marsala*

TORTA AL CIOCCOLATO • 135
Valrhona chokladtårta
fior di latte, pistage & körsbär
*Valrhona chocolate cake*
*fior di latte, pistachios & cherries*

PANNACOTTA • 110
Vispad karamellpannacotta
äpple, mandelkaka & vanilj
*Whipped caramel pannacotta*
*apple, almondcake & vanilla*

TARTUFO AL CIOCCOLATO • 45
Chokladtryffel
*Chocolate truffle*

SGROPPINO • 125
Citronsorbet, limoncello & prosecco
*Lemon sorbet, limoncello & prosecco*

WE ARE A CASH FREE ESTABLISHMENT.

Är du allergisk? Informera oss i förväg! Prata med oss om ni har frågor angående råvarorna. *Ask us if you have any questions about the ingredients. Allergic? Please let us know in advance!*

KAJPLATS 464

# TRATTORIAN

STOCKHOLM

KONTAKT:
TEL: 08/684 238 70
BOKNING:
RESERVATION@TRATTORIAN.SE

## SPUMANTE

NV CIELO CUVÉE PRIVÉE SPUMANTE
Cielo e Terra - Veneto 135/ 575

NV PROSECCO BIO
Villa Degli Olmi - Veneto 140 / 675

2023 ZIMOR PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY
C & C - Veneto 145 / 695

2020 FRANCIACORTA BRUT CUVEE 7
Lo Sparviere - Lombardia 1195

## CHAMPAGNE

NV LAURENT PERRIER LA CUVÉE
Laurent-Perrier - Champagne 225 / 1195

## BIANCO

GLAS

2025 PINOT GRIGIO
Cantina Tramin - Trentino Alto Adige 165 / 745

2024 CHARDONNAY BRAIDE
Stocco – Friuli 155 / 695

2025 CASTEL FIRMIAN SAUVIGNON BLANC
Mezzacorona – Trentino Alto Adige 155 / 695

2025 ERSTE+NEUE RIESLING
Erste+Neue - Trentino Alto Adige 175 / 795

2025 LANGHE ARNEIS
Cascina Rabaglio – Piemonte 150 / 675

2025 VILLA BIANCHI VERDICCHIO CLASSICO
Umani Ronchi – Marche 140 / 625

2024 MANDRAROSSA GRILLO
Cantine Settesoli – Sicilia 155 / 695

## ROSSO

GLAS

2024 VIOLIS PINOT NERO
Stocco – Friuli 165 / 745

2023 DOLCETTO D'ALBA "LE ROSE"
Barale Fratelli 175 / 785

2024 LANGHE NEBBIOLO "A MONT"
Paolo Conterno 185 / 845

2019 BARBERA "BARBERASSO"
Castello di Cigongnola - Lombardia 155 / 695

2023 VALPOLICELLA RIPASSO
Casa Al Pruno – Veneto 160 / 725

2024 RUFFINO CHIANTI 1877
Ruffino 165 / 745

2022 LA SPINETTA IL NERO DI CASANOVA
La Spinetta 185 / 845

## BIANCO

FLASKA/BOTTLE

2024 LA BUSE DAL LOF SAUVIGNON
La Buse dal Lof – Friuli 795

2024 LANGHE BIANCO
Podere Ruggeri Corsini – Piemonte 745

2023 DERTHONA COLLI TORTONESI TIMORASSO
Fontanafredda - Piemonte 835

2024 SOAVE SUPERIORE RISERVA
Villa Canestrari - Veneto 885

2025 VILLABELLA SOAVE CLASSICO LA TORETTA
Villabella – Veneto 745

2024 LA SPINETTA TOSCANA VERMENTINO
La Spinetta – Toscana 875

2024 TENUTA LE COLONNE VERMENTINO
Tenuta Le Colonne – Toscana 645

2025 JASCI & MARCHESANI 'NERUBE' PECORINO
Jasci & Marchesani – Abruzzo 745

2024 FALANGHINA DEL SANNIO
Masseria Frattasi - Campania 755

2023 PLANETA LA SEGRETA BIANCO
Planeta – Sicilia 735

2024 ETNA BIANCO MANDRAROSSA
Cantine Settesoli – Sicilia 1050

## ROSSO

FLASKA/BOTTLE

2024 GRIGNOLINO "LA CAPELETA"
Azienda Agricola Casalone- Piemonte 695

2024 LANGHE NEBBIOLO "LE FILERE"
Vallebelbo- Piemonte 745

2025 BARBERA D´ALBA
Trediberri- Piemonte 795

2020 BARBARESCO
Fontanafredda- Piemonte 950

2022 BAROLO "BERRI"
Trediberri - Piemonte 1395

2024 LANGHE ROSSO "ALLEANZA"
Wongraven- Piemonte 645

2024 ERSTE+NEUE PINOT NERO
Erste+Neue - Trentino Alto Adige 895

2022 SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO
La Buse Dal Lof - Friuli - 945

2020 VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE
Villa Canestrari - Veneto 875

2020 ROSIGNOL ROSSO
Pietro Zardini - Veneto 975

2022 "PLENUM" CABERNET BLEND
Tenuta Le Colonne - Toscana 725

2022 RUBIO
San Polo - Toscana 995

2022 MEDITERRA
Poggio Al Tesoro- Toscana 895

2020 CHIANTI CLASSICO RISERVA "FANATICO"
Villa Trasqua - Toscana 945

2023 LE DIFESE
Tenuta San Guido-Sassicaia 1245

2020 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
Guidotti - Toscana 975

2018 BRUNELLO DI MONTALCINO
Scopone - Toscana 1590

2023 MARCHE ROSSO "ROSOLACCIO"
Vignamato – Marche 645

2023 SAN LORENZO ROSSO CONERO
Umani Ronchi – Marche 645

2020 IRPINIA CAMPI TAURASANI
Di Prisco - Campania 965

2023 SANGIOVESE PRIMITIVO
Pattini - Puglia 595

2025 FRAPPATO MANDRAROSSA
Cantine Settesoli - Sicilia 725

2023 FEUDO ARANCIO QUETO NERO D'AVOLA
Mezzacorona – Sicilia 645

2023 PLANETA LA SEGRETA ROSSO
Planeta - Sicilia 765

2022 SYRAH "KAID"
Alessandro di Camporeale - Sicilia 750

2024 ETNA ROSSO MANDRAROSSA
Cantine Settesoli - Sicilia 1050

2022 MONTESSU
Agricola Punica – Sardegna 895

## ROSATO / ARANCIONE

2025 T CUVÉE ROSE
Cantina Tramin - Trentino Alto Adige 155 / 695

2025 ROSA DEI FRATI
Cá Dei Frati - Lombardia 785

## VINI PREGIATI

SMALL SELECTION OF FINE WINE

2021 AMARONE DELLA VALPOLICELLA LA GROLETTA
Corte Giara by Allegrini - Veneto 1675

2017 SPINETTA MONFERRATO ROSSO PIN
La Spinetta – Piemonte 1425

2023 LA SPINETTA BARBARESCO BORDINI
La Spinetta – Piemonte 1895

2021 LA SPINETTA CA' DI PIAN – Magnum
La Spinetta 1695

2019 BARBARESCO MERUZZANO – Magnum
Cascina Rabaglio - Piemonte 2935

2014 LE MACCHIOLE
Paleo Rosso – Toscana 3450

2015 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA
Eredi Fuligni – Toscana 2195

2018 SASSICAIA
Tenuta San Guido - Toscana 3995

2019 SASSICAIA
Tenuta San Guido - Toscana 4995

2020 GUIDALBERTO
Tenuta San Guido - Toscana 1895

Reservation för årgångsbyten 2026.09.22

## BIRRA ALLA SPINA

FATÖL - DRAFT BEER

BIRRA PORETTI, Birrificio Angelo Poretti • 89

CARLSBERG HOF ORGANIC, Carlsberg • 79

## BIRRA IN BOTTIGLIA

FLASKÖL & CIDER

FEDORA BLONDE ALE 50cl, Il Mastio 145

DOLOMITI NON FILTRATA 33 cl, Fabbrica In Pedavena • 95

FREERIDE WEST COAST IPA 33 cl, Ducato • 105

BROOKLYN LAGER 33cl, Brooklyn Brewery • 90

SOMERSBY Lemon Spritz 33cl . 79

SOMERSBY Pear Cider 33cl . 79

## BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFRITT • NON-ALCOHOLIC

LEMONAD CLASSICO • RASPBERRY & MINT • APPLE & GINGER • 85

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0,4% 33cl . 65

CARLSBERG NON-ALCOHOLIC BEER 0,5% 33cl . 55

Pepsi - Pepsi Max - Zingo - 7UP, 33cl . 50

SAN PELLEGRINO 50cl 55 / 75cl . 80

NV Barrels & Drums Sparkling Chardonnay
Enjoy Wine & Spirits - Germany • 85 / 325

BARRELS AND DRUMS CHARDONNAY
Enjoy Wine & Spirits - Germany • 65 / 285

BARRELS AND DRUMS MERLOT
Enjoy Wine & Spirits - Germany • 65 / 285

WE ARE A CASH FREE ESTABLISHMENT.