



Välkommen till Via Vai Resturang.  
Vi har glutenfria och laktosfria alternativ.  
Har du allergi ? Fråga personalen.

## Trerättersmeny

495 :- per person

### **Tonfisk**

#### *Förrätt*

#### **Cozze vongole alla marinara**

Blåmusslor & vongole-musslor med vitvin, olivolja, tomat, vitlök, persilja med grillad bröd

#### *varmrätt*

#### **Tonno rosso**

Steckt Tonfisk med kaporis, Oliver, korsbärstomater, citron, vitlök, chili och ruccolasallad

#### *Dessert*

#### **Sorbetto al limone**

Italiensk Sorbet glass med smak av citron toppad med citron skivor och mint

### **Oxfile**

#### *Förrätt*

#### **Burrata**

Burrata med korsbärstomater, olivolja och basilika

#### *varmrätt*

#### **Filetto di Manzo alla griglia**

Grillad oxfile serveras med potatisgratäng, rödvinssås & stekta champinjoner.

#### *Dessert*

#### **Tiramisu**

Klassisk Tiramisu görd med Savoiardike, doppade i kaffe med en luftig kräm av mascarponeose och smaksatt med Marsalavin

## Antipasti / Aptitretare

**Pane all aglio**   
Vitlöksbröd

59 kr

**Insalata mista**   
Mixsallad med romansallad, oliver, körsbärstomat, rödlök, gurka toppad med olivolja & balsamico

89 kr

**Burrata**   
Burrata med körsbärstomater, olivolja & basilika

119 kr

**Bruschetta Verde**  
Krispig toast med vitlök, pesto, buffel mozzarella, prosciutto di parma, körsbärstomater & olivolja

139 kr

**Antipasti Misti**  
Utvalda italienska charkuterier & ostar, oliver & grissini.

219 kr

**Carpaccio di Manzo**  
Tunna skivor oxfile, ruccola, parmigiano reggiano, citron & crema di balsamico.  
Toppad med rostade pinjenötter.

189 kr

**Cozze vongole alla marinara**  
Blåmusslor & vongole-musslor med vitvin, olivolja, tomater, vitlök, persilja med grillad bröd

185 kr

**Gamberi aglio, olio e peperoncino**  
Stekta scampi med vitlök, chili och persilja

129 kr



## Primi / Pasta

Alla typer av pasta är färsk med ägg och 100%  
siciliansk spannmål

### Carbonara

Bigoli med pancetta, äggula & parmigiano reggiano.

199 kr

### Linguine Nduja Di Burrata

Linguine pasta serveras med tomatsås, en mjuk & chilistark salami samt krämig burrata. Toppas med parmeiggiano reggiano & basilika.

199 kr

### Maccheroncini alla genovese

Maccheroncini med kyckling, krämig sås, hemmagjord pesto, chili, vitlök & saltorkade tomater. Toppad med parmigiano reggiano.

199 kr

### Maccheroncini alla salsiccia

Maccheroncini med toscana-salsiccia, nduja, vitlök, champinjoner & tomatsås. Toppad med parmigianoreggiano.

199 kr

### Lasagna al forno

Traditionell hemmagjord lasagne med köttfärssås a la bolgnese, bechamelsås, toppad med parmigiano reggiano & mozzarella

195 kr

### Filetto di manzo

Maccheroncini med oxfilé serveras med en krämig tryffelsås med färska champinjoner. Toppad med parmigiano reggiano.

229 kr

### Gamberetti alla puttanesca

Linguine med scampi, krossade tomater, oliver, kapris, sardeller & vitlök.

224 kr

### Vongole

Bigoli med vongolemusslor, körsbärstomater, chili, vitlök & persilja.

219 kr

### Linguine ai Frutti di Mare

Linguine med jätteräkor, calamari, musslor, havskräftor, körsbärstomater, chili, vitlök & persilja.

249 kr

### Ravioli Kantarell

Färsk pasta fylld med ricottaost, kantareller, persilja i en krämig tryffelsås & toppad med parmeiggiano reggiano

209 kr

## Risotto

### Risotto con scampi zafferano

239 kr

Saffranrisotto med vitlökfräst scampi, smör, vitlök toppad med parmigiano reggiano,.

### Risotto al funghi porcinitryffel

229 kr

Vegetarisk risotto med Karl-Johan svamp, tryffel, toppad med parmigianoreggiano & vitlök.

## Insalette / Sallader

### Ceasarsallad

174 kr

Kyckling, bacon, romansallad, rödlök, körsbärstomat & krämig caesardressing. Toppad med krutonger & parmigiano reggiano.

### Insalata di formaggio

184 kr

Ostsallad med burrata, parmigiano reggiano & chèvre, färsk sallad, gurka, körsbärstomat & krämig dressing gjort på ricotta ost och pesto.

## Secondi / Varmrätter

### Filetto di Manzo alla griglia

329 kr

Grillad oxfilé serveras med potatisgratäng, rödvinssås & stekta champinjoner.

### Tonno rosso

299 kr

Steckt Tonfisk med kapris, Oliver, korsbärstomater, citron, vitlök, chili och ruccolasallad

### Petto di pollo alla griglia

279 kr

Grillat kycklingbröst fyllt med (ost), spenat & saltorkade tomater, serveras med en god sallad.



## Le Pizze / Pizzor


Alla våra pizzor kan beställas glutenfri och veganska

**Margherita**  139 kr  
San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, olivolja & basilika

**Calzone (inbakad)** 149 kr  
San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto & olivolja

**Vesuvio** 149 kr  
San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto

**Pepperoni** 149 kr  
San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, pepperoni


**Italiana**  149 kr  
San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, körsbärstomater, ruccola, parmigiano reggiano, olivolja & oregano

**Burrata** 169 kr  
San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, prosciutto di Parma, körsbärstomater, ruccola, olivolja & basilika

**Al tonno** 169 kr  
San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, grillad tonfisk, olivolja, rödlök & oliver

**Parma** 169 kr  
San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, prosciutto di Parma, ruccola & parmigiano reggiano

**Diavola** 159 kr  
San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, Ventricina piccante & Nduja

**Mastroni**  175 kr  
San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, chèvre ost, pesto, soltorkade tomater & ruccola



### Vegetariana

San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, färska champinjoner, oliver Riviera, kronärtskocka, grillade grönsaker (zucchini, paprika, aubergine)

169 kr

### Quattro Stagioni

San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, färska champinjoner, räkor, musslor kronärtskocka & oliver Riviera

169 kr

### Quattro salumi

San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, prosciutto di Parma, Ventricina piccante, Salsiccia & salami

179 kr

### Via Vai

San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, oxfile, rödlök, körsbärstomater & färska champinjoner

185 kr

### Buffala e prosciutto di Parma

San Marzano tomater, mozzarella di buffola, prosciutto di Parma, körsbärstomater, basilika & olivolja

175 kr

### Frutti di Mare

San Marzano tomater, fior di latte mozzarella, marinerade calamari, blåmusslor, scampi, persilja & citron

189 kr

## Pizza Bianca (Utan tomatsås)

### Quattro Formaggi

Fior di latte mozzarella, gorgonzola, ricotta ost, parmigiano reggiano & basilika

159 kr

### Chèvre

Fior di latte mozzarella, Chèvre ost, prosciutto di Parma, pinjenötter, honung & parmigiano reggiano

169 kr

### Ricotta Tryffel

Fior di latte mozzarella, ricotta ost, tryffelsalami, tryffelkräm & parmigiano reggiano

179 kr

### Salsiccia ai funghi

Fior di latte mozzarella, ricotta ost, salsiccia, champinjoner & lök

169 kr



## Dolci / Efterrätter

### Tiramisù

Klassisk Tiramisù gjord med Savoiardikex, doppade i kaffe med en luftig kräm av mascarponeost & smaksatt med Marsalavin

99 kr

### Gelato Via Vai

Italiensk vaniljglass med vispgrädde, chokladsås, små maränger & kex

99 kr

### Sorbetto al limone

### Crema Catalana

Vaniljcreme med karamelliserad yta

99 kr

### Choklad fondant

Chokladfondant med italiensk vaniljgelato, chokladsås & chokladkex

99 kr

99 kr

## Röd Vin

### Husets röda vin: Terre Di Mario

Mjuk, bärigt och en god balans mellan de mjuka tanninerna och eleganta syran.

109 kr / 409 kr

### Montepulciano d'Ábruzzo (EKO), (100% Montepulciano)

Syran är saftig, tanninerna är fruktiga.

135 kr / 529 kr

### Donnata' (EKO) , (100% Nero d'Avola)

Smak av svarta vinbär, körsbär och choklad med en aromatisk doft.

135 kr / 529 kr

### Chianti Classico DOCG (EKO)

(80% Sangiovese, 10% Merlot 10% Cabernet)

Med mjuka tanniner, relativt fyllig smak med mogen frukt i mjuk balans.

149 kr / 589 kr

### Stocco Cabernet Sauvignon DOC, (100% Cabernet Sauvignon)

Fyllig smak med rik mörk bärfrukt, friska syror och elegant fatkaraktär.

145 kr / 520 kr



## Röd Vin

**Langhe Nebbiolo**, (100% Nebbiolo)

Torr smak med toner av körsbär, kryddor, fat, nötter, torkad frukt och choklad.

165 kr / 630 kr

**Barbera D'Alba DOC**, (100% Barbera)

Höga fruktsyra, strävhet och inbjudande tanninstuktur.

159 kr/ 609 kr

**I Lasi Ripasso**, (75% Corvina, 25% Rondinella)

En rund fyllig, rund och sammetslen smak.

165 kr/ 630 kr

**Amarone A DOCG**

(70%Corvina Veronese, 20%Corvinone, 10%Rondinella)

Fyllig, rik smak, fatig och frisk med koncentrerad frukt i balanserat eldig och ursprungstypisk still.

1200 kr

## Vitt Vin

**Husets vita vin: Terre Di Mario**

Mjuk, bärigt och en harmonisk struktur, eleganta och uppfriskande syra.

109 kr / 409 kr

**Pinot Grigio**, (100% Pinot Grigio)

Mjuk och generös smak, med härlig minerallitet.

129 kr / 485 kr

**Chardonnay IGT**, (100% Chardonnay)

Medelfyllig, finstämd frisk och mineralisk smak av citrus och välbalanserad torr stil

129 kr / 485 kr

**Terre delle Lame**, (100% Verdicchio)

Torr, fyllig, smakrik med en lätt bitter eftersmak.

135 kr / 509 kr

**Langhe Arneis**, (100% Arneis)

Nyanserad, örtig och mycket frisk smak.

139 kr/ 525 kr

**Kaid Sauvignon**, (100% Sauvignon Ekologisk)

Friskt, elegant balanserad och lång eftermak med inslag av mandlar.

165 kr/ 639 kr

## Rosé Vin

**Il Fattorino Rosato EKO**

(Montepulciano 50%, Nero d'Avola 30%, Syrah 10%, Merlot 10%)

Ungdomlig, frisk, torr och fruktig smak.

139 kr / 529 kr





Villa Canistrari Tanbe Rose,  
(50% Corvina 50% Rondinella)

159 kr/ 605 kr

Fräsch med markerad, balanserad syra och en mjuk eftersmak.

## Mousserande

Brilla! Prosecco DOC 11% (20 cl)

129 kr

Segura Viudas Brut Reserv (20cl)

129 kr

Prosecco Extra Dry DOC

529 kr

Prosecco brut DOC

539 kr

## Starköl

### Fatöl:

Grängesberg

55kr / 30 cl 65 kr / 40 cl

Birra Menabrea

65 kr / 30 cl 75 kr / 40 cl

### På flaska:

Moretti

69 kr / 30 cl

Peroni

79 kr / 33 cl

Mariestads Export

69 kr / 50 cl

Eriksberg

69 kr / 50 cl

Mellanöl

54 kr / 33 cl

Lättöl

49 kr / 33 cl

Cider Briska (päron eller jordgubb)

59 kr / 33 cl

## Likör & Whisky

Grappa Sarpa Dipoli Distillerie

33 kr/cl

Grappa Pino Nerop Riserva Villa Di Varda

38 kr/cl

Grappa Amarone Stravecchia

55 kr/cl

Xante

33 kr/cl

Jägermeister

33 kr/cl

Amaretto Villa Di Varda

33 kr/cl

Amaro Elexir Villa Di Varda

33 kr/cl

Limoncino Villa Di Varda Trentino

33 kr/cl

Likör 43

33 kr/cl

Strega

33 kr/cl

Cointreau

33 kr/cl

Famous Grouse

39 kr/cl

Black Label

39 kr/cl

Grant's

39 kr/cl

Jameson

39 kr/cl

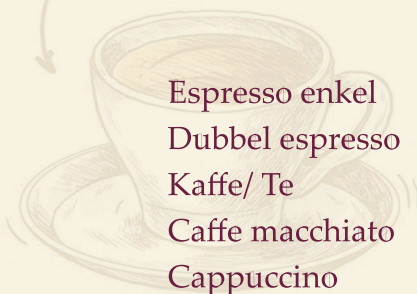
Jack Daniels

39 kr/cl

Cointreau	33 kr/cl
Famous Grouse	39 kr/cl
Black Label	39 kr/cl
Grant's	39 kr/cl
Jameson	39 kr/cl
Jack Daniels	39 kr/cl

## COFFEE

### Espresso



- Espresso enkel
- Dubbel espresso
- Kaffe/ Te
- Caffe macchiato
- Cappuccino
- Caffe latte
- Irish kaffe
- Hotshot

### Kaffe



### Alkoholfri

- San Pellegrino neutrale
- San Pellegrino lime, apelsin eller blodapelsin
- Äppel- & apelsinjuice
- Briska Alkoholfri cider
- Birra alkoholfri



- 24 kr
- 29 kr
- 29 kr
- 30 kr
- 34 kr
- 39 kr
- 165 kr
- 119 kr

### Cappuccino

- 45 kr
- 45 kr

### Frappe



### Glace

