

Menu

En smak av
Italien i hjärtat
av Linköping



Menu



Antipasto

Osteria Karamias vitlöksbröd V **89 kr**
Med ett täcke av riven parmesan.

Robiola fresca di capra V **110 kr**
Getfärskost på vitlöksbröd med karamelliserade macademianötter med basilika & olivolja.

Carpaccio classico L **145 kr**
Oxfile, pesto, citron, parmigiano-reggiano, rostade krutonger, ruccola.

Burrata e limone con pistacchio V **139 kr**
Burrata, citronzest, rostade pistagenötter, olivolja, vitlöksbröd.

Chark- & ostbricka **255 kr**
Parmaskinka, mortadella, Black Angus bresaola, Napolitansk salami, tryffel pecorino, Occelli al Barolo, gorgonzola, marmelad.

Pasta

Vår egna färsk pasta i olika former görs av det bästa durumvetemjålet.

Linguine de frutti de mare L **210 kr**
Scampi, bläckfisk, musslor, vitlök, vitt vin, körsbärstomater, chili, persilja, olivolja.

Ragù di agnello **225 kr**
Ragu på långbakad lammrostbiff, rött vin, saltorkad tomat, grillade borretanelökar, parmigiano-reggiano.

Maccaroni alla boscaiola **195 kr**
Salsiccia smaksatt med fänkål, pancetta, portabello, tomat, grädde, vitt vin, persilja, pecorino.

Finferli LV **210 kr**
Krämig kantarellpasta med linguine, parmigiano-reggiano, vitlök, grädde, vitt vin.

Cannelloni Bolognese **195 kr**
Köttfärs- & ricottafyllda cannellonirör, gratinerade med tomat, mozzarella, parmesan.

Linguine al Tartufo LV **255 kr**
Smör, vitt vin, tryffelcrème, grädde, bakad schallottenlök, parmigiano-reggiano, svart tryffel.

För glutenfri pasta + 20 kr
(gäller ej Cannelloni Bolognese).

Pinsa

Allt handlar om toppingen. Perfekt bakad surdegspinsa med det bästa från Italien. **Halv / Hel**

Campagnola **110 kr / 185 kr**
Mozzarella, parmaskinka, parmigiano-reggiano, mortadella, tomat, basilika, olivolja.

Fungi V **115 kr / 195 kr**
Mozzarella, tryffelcrème, portabello, karljohansvamp, skogschampinjoner, pecorino, ramslöksmajo.

Salame piccante **110 kr / 185 kr**
Mozzarella, ventrecina salami, nduja, parmigiano-reggiano, taggiasche oliver.

Chèvre chaud V **110 kr / 185 kr**
Marinerade rödbetor, getost, valnötter, honung, mascarpone-crème fraiche, krasse.

Bianca di bresaola con fico **115 kr / 195 kr**
Mascarpone, crème fraiche, mozzarella, parmesan, karamelliserad rödlök, färskt fikon, Black Angus bresaola, honungsrostade pumpa- & solrosfrön, ruccola.

Bianco a gamberi con uova di coregone **140 kr / 255 kr**
Mascarpone, crème fraiche, västerbottenost, picklad rödlök, handskalade räkor, löjrom, hackad dill.

För glutenfri pinsabotten (gäller endast hel) + 40 kr

Häng med i svängarna!

Var först med att höra om nyheter på menyn och annat spännande.



@osteriakaramia



OSTERIA
karamia