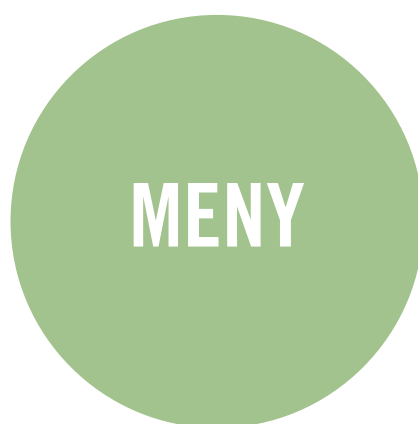




TRADITIONELL
ITALIENSK TRATTORIA
MED ROMERSKT HJÄRTA



Il Punto är mötet mellan det romerska köket
och den stora italienska mattraditionen.

Il Punto erbjuder genuina rätter, hantverksgjord pasta
och noggrant utvalda italienska råvaror, tillagade
med omsorg och respekt för smaker, enkelhet och säsong.

Att äta på Il Punto är att återupptäcka glädjen vid det italienska bordet:
ett generöst kök med tydlig identitet, skapat för att delas.

**HJÄRTAT FINNS I ROM,
HEMMET ÄR ITALIEN.**

ANTIPASTI

ROMA, VÅRT HJÄRTA



POLPETTE di CODA alla VACCINARA al FORNO con CREMA di PECORINO

Två små ugnsbakade oxsvansbollar på en ljuvlig pecorinokräm, med hela själen från Roms gamla osterior.

Långkokt oxsvans, tomat, selleri, morot, lök, rödvin, bröd, ägg och Pecorino Romano. - 149

BRUSCHETTA con CREMA di PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE e TUORLO MARINATO

Två brödsivor med smak av carbonara: Roms mest älskade smaker i ny form.

Rustikt bröd, Pecorino Romano, krispig guanciale, marinerad äggula och svartpeppar. - 129

SUPPLÌ al TELEFONO alla ROMANA 1 st.

En krispig, friterad riskrosett med tomat och mozzarella. När du delar den bildar osten en tråd som en telefonsladd, därav namnet "al telefono". Perfekt att dela med någon som förrätt eller som en del av en italiensk aperitivo.

Ris, tomatås, mozzarella, Parmigiano Reggiano, ägg och ströbröd. - 115

BRUSCHETTA AL POMODORO

Två varma, rostade brödsivor med utsökt tomat: det italienska kökets enkelhet.

Rustikt bröd, tomater, basilika, oregano, vitlök och extra jungfruolivolja. - 109

GLÄDJEN I ATT DELA

TAGLIERE GRANDE

Ett större och mer varierat urval av charkuterier, italienska ostar och små specialiteter från köket, serverat på en bräda. Perfekt för 4–5 personer att dela. - 499

ANTIPASTO MISTO SINGOLO

Ett urval av charkuterier, italienska ostar och små specialiteter från köket, serverat på tallrik. För dig själv eller att dela på två. - 169

ITALIEN, VÅRT HEM



GAMBERONI all'AGLIO e POMODORO

Tre stora, skalade jätteräkor tillagade i tomatås med vitlök: smaken av södra Italien, att dela.

Havskräftor, tomatås, vitlök, svart vitlök, chili, brandy och skaldjursbisque. - 165

ZUPPETTA di MARE

En klassisk fisk och skaldjurssoppa med krispig focaccia i klyftor, perfekt för en sval höstkväll i en liten by i södra Italien.

Havskräftor, jätteräka, vongole, blåmusslor, bisque, brandy, vitlök och tomat. - 179

UOVO MORBIDO COTTO 6 MINUTI

con SALSA di TARTUFO e PARMIGIANO

Ett 6 minuter kokt ägg med krämig äggula, serverat med en len tryffelkräm på Parmigiano Reggiano och toppat med färskrivna tryfflar. - 99

PROSCIUTTO di PARMA DOP, FICHI e MIELE

Prosciutto di Parma lagrad i 24 månader, färska fikon och burratakräm på krispig focaccia: ett sött, salt och krämigt möte att dela.

Focaccia, Prosciutto di Parma DOP lagrad i 24 månader, färska fikon, honung och burratakräm. - 169

TOMINO al FORNO su RADICCHIO GRIGLIATO alle ERBE

En liten komjölsost, varm och mjuk, på grillad radicchio: höstens dofter och ett behagligt möte mellan sött och bittert.

Tomino, radicchio, örter, honung, valnötter och extra jungfruolivolja. - 139

VITELLO TONNATO

Fin kalvfransyska, varsamt tillagad med sin tonfisksås: en stor piemontesisk klassiker med mild och inbjudande smak. Kalvfransyska, tonfisk, majonnäs, steksky, kapris, sardeller, ägg, citron och extra jungfruolivolja. - 159

* VID ALLERGIER, FRÅGA PERSONALEN.

OUR FIRST COURSES

ROMA, VÅRT HJÄRTA



MEZZE MANICHE al RAGÙ di CODA alla VACCINARA

Långkokt, urbenad oxsvans i ett fylligt ragù, med mörkt kött och generösa bitar.

Tomat, selleri, morot, lök, rödvin och Pecorino Romano. - 259

LINGUINE COZZE e PECORINO

Blåmusslor, med och utan skal, i en krämig emulsion av Pecorino Romano och musselbuljong. Vitlök, persilja, vitt vin och olivolja. Havet möter Rom. - 249

TONNARELLI CACIO e PEPE

Pecorino Romano och svartpeppar. Tre ingredienser som berättar om Rom med hela kraften i dess kök. - 219

TONNARELLI alla CARBONARA

Krämig Pecorino Romano, krispig guanciale och svartpeppar. Från Roms bord till hela världen. - 249

CASARECCE all'AMATRICIANA

Tomatsås med guanciale, Pecorino Romano och chili, med krispig guanciale på toppen. En rik och kraftfull romersk klassiker. - 249

ITALIEN, VÅRT HEM



LINGUINE del GOLFO

Vongole, blåmusslor, jätterakör och krabbkött i skaldjursbisque med körsbärstomater, vitlök, persilja och vitt vin. Hav, sol och södra Italien. - 275

CASARECCE SALSICCIA, FUNGHI e TARTUFO

Salsiccia och blandad svamp i krämig tryffelsås med grädde, Parmigiano Reggiano, svampfond, vitlök, vitt vin och persilja. Färskriven tryffel med sin kraftfulla doft. - 269

PASTA RIPIENA con ZUCCHINE e PROVOLA

Tre stora tortelli fyllda med zucchini och provola, serverade med smörsås, salvia och citron. En mild och fyllig smak från södra Italien. - 239

RISOTTO al MISTO di FUNGHI di STAGIONE

Carnaroliris med blandad säsongssvamp och fonduta på Parmigiano. Krämig och doftande, för svampälskare. Grönsaksbuljong, vitlök, vitt vin, smör, grädde och Parmigiano Reggiano. - 249

MEZZE MANICHE alla NORMA

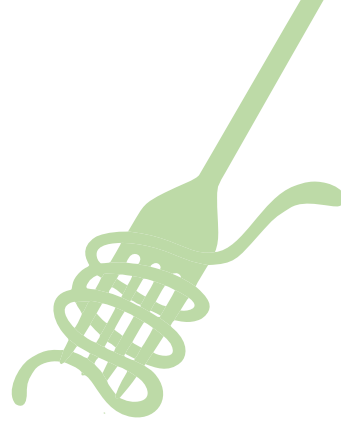
Tomat, friterad aubergine, ricotta salata, vitlök, basilika och mynta. En enkel och generös siciliansk klassiker. - 229

LASAGNA alla BOLOGNESE

Äggpastaplattdar, bolognesisk ragù, béchamelsås, mozzarella och Parmigiano Reggiano. Lager efter lager, smaken av en italiensk söndag. - 229

RISOTTO del GOLFO

Carnaroliris med vongole, blåmusslor, jätterakör och krabbkött i skaldjursbisque med körsbärstomater, vitlök, persilja och vitt vin. Ett krämigt, glutenfritt alternativ med smak av hav. - 275



Vår hantverksgjorda pasta tillverkas i vårt kök med ett urval av durumvetemjöl och andra mjölsorter, direktimporterade från Italien.

VÅRA VARMRÄTTER

SALTIMBOCCA alla ROMANA

Utvalt kalvkött med 24 månaders lagrad Prosciutto di Parma DOP och salvia, avsmakat med vitt vin. Serveras med potatispuré och ett urval av kökets grönsaker. En mör och smakrik romersk klassiker. - 270

FILETTO di MERLUZZO FRITTO in PASTELLA

Torskfilé i krispig frityrsmet med sås på rostade röda, gula och gröna paprikor samt broccoli stekt med vitlök, olivolja och chili. Krispig utanpå, mjuk och saftig inuti. - 280

FILETTO d'AGNELLO

Lammfilé med demi-glace kokt på lammben, vitlöks- och rosmarinrostad potatis samt stekt broccoli. Mörkt kött, djup sås och tydliga smaker. - 295

GUANCIA di MANZO BRASATA al BAROLO

En hel oxkind bräserad i Barolo, med sin Baroloreduktion, potatispuré och ett urval av kökets grönsaker. Tid och vin ger mörkt kött och en djup smak. - 269

BARNMENY

Barnens pastarätter serveras alltid med kort pasta.

PASTA al BURRO e PARMIGIANO

Kort pasta, smör och Parmigiano Reggiano. - 130

PASTA al POMODORO

Kort pasta och tomatås. - 145

PASTA al RAGÙ BOLOGNESE

Kort pasta och bolognesisk ragù. - 145

PIZZA MARGHERITA

Tomat, mozzarella och basilika. - 100

PIZZA VESUVIO

Tomat, mozzarella och prosciutto cotto. - 110

PIZZE ROMANE AL MATTARELLO

Degen kavlas för hand med mattarello enligt romersk tradition: tunn, lätt och krispig.

ROMA, VÅRT HJÄRTA



ROSSA

Utgångspunkten för den romerska pizzatraditionen som föddes i Roms bagerier: tunn, krispig och toppad med tomatås, oregano och extra jungfruolivolja. Lägg gärna till vitlök och/eller chili. - 99

GRICIA (Bianca)

Pecorino Romano DOP, svartpeppar, Mozzarella Fiordilatte DOP, guanciale och extra jungfruolivolja. - 179

CAPRICCIOSA ROMANA

San Marzano DOP-tomat, fior di latte, champinjoner, Taggiascaoliver, friterade kronärtskockor, torkad äggula, Prosciutto di Parma DOP och extra jungfruolivolja. - 189

ITALIEN, VÅRT HEM



MARGHERITA DOP

San Marzano DOP-tomat, Mozzarella di Bufala Campana DOP, extra jungfruolivolja och färsk basilika. - 139

MARGHERITA VARIOPINTA

San Marzano DOP-tomat, röda och gula datterinitomater, stracciatella, basilikapesto, extra jungfruolivolja och färsk basilika. - 169

VEGETARIANA

San Marzano DOP-tomat, fior di latte-mozzarella, grillad aubergine och zucchini, paprika, svamp, oliver och rödlök. 179

FUNGI e TARTUFO

Kräm på svamp och tryffel, fior di latte-mozzarella, sauterad svampblandning och Pecorino romano och vitlökolja. - 189

MARGHERITA VEGANA

San Marzano DOP-tomat, veganost, confiterad tomat och basilika. - 149

GAMBERI, AGLIO, OLIO e PEPERONCINO

San Marzano DOP-tomat, stracciatella och räkor sauterade med vitlök, extra jungfruolivolja, persilja och chili. - 189

SALMONE AFFUMICATO (Bianca)

Fior di latte-mozzarella, rökt lax, dill, rucola och citronskal. - 195

PROSCIUTTO COTTO ARROSTO e PATATE al ROSMARINO (Bianca)

Fior di latte-mozzarella, ugnstrostad prosciutto cotto rosmarinspotatis, Parmigiano Reggiano DOP och extra jungfruolivolja. - 189

SALSICCIA e PEPERONI (Bianca)

Fior di latte-mozzarella, blandning av rostad paprika, ugnsbakad salsiccia, Parmigiano Reggiano DOP och extra jungfruolivolja. - 179

VESUVIO

San Marzano DOP-tomat, fior di latte, prosciutto cotto och extra jungfruolivolja. - 159

DIAVOLA

San Marzano DOP-tomat, fior di latte-mozzarella, stark salami, 'ndujakräm och Spianata Calabra. 189

MANZO SFILACCIATO

Aurorasås med tomat, grädde och köttets steksky, fior di latte-mozzarella samt långsamt ugnsbakat och isärdraget nötkött. - 190

PARMA

San Marzano DOP-tomat, fior di latte-mozzarella, Prosciutto di Parma, rucola, burrata, körsbärstomater och flagor av Grana Padano DOP. - 210

MORTADELLA (Bianca)

Fior di latte, mortadella, pistagekräm, burrata och hackade pistagenötter. - 179

SALAME MILANO

San Marzano DOP-tomat, fior di latte-mozzarella, Salame Milano, stracciatella och kastanjeonung. - 179

BRESAOLA (Bianca)

Fior di latte-mozzarella, bresaola, stracciatella, pistagekräm och hackade pistagenötter. - 200

* VID ALLERGIER, FRÅGA PERSONALEN.

 Vill du ha en glutenfri pizzabotten? Det har vi!

IL PUNTO

TRADITIONELL
ITALIENSK TRATTORIA
MED ROMERSKT HJÄRTA

VÅR VINLISTA PÅ GLAS OCH FLASKA

VARJE RÄTT HAR SITT VIN.
DET RÄTTA FÖRÄNDRAR ALLT.

Tveka inte att fråga vår personal: de guidar er till det glas
eller den flaska som bäst passar till er rätt.

HJÄRTAT FINNS I ROM,
HEMMET ÄR ITALIEN.