

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 tomatsås, oregano och extra jungfruolivolja. Lägg gärna till vitlök och/eller chili. - 99

BOSCAIOLA ROMANA (Bianca)

Mozzarella Fior di Latte DOP, salsiccia, svamp, Parmigiano Reggiano 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

DOP San Marzano-tomater, fiordilatte-mozzarella, grillad aubergine och zucchini, paprika, kronärtskocka, 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, persjlia och chili. - 189

VESUVIO

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

PROSCIUTTO COTTO ARROSTO e PATATE al ROSMARINO (Bianca)

Fior di latte-mozzarella, ugnsrostad prosciutto cotto rosmarinspotatis, svamp, 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

MORTADELLA (Bianca)

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

DIAVOLA

San Marzano-tomater DOP, Fior di Latte-mozzarella, rödlök, oliver, stark salami och 'nduja-kräm. - 189

LÅNGKOKT STRIMLAT NÖTKÖTT

San Marzano-tomater DOP, Fior di Latte-mozzarella och långkokt, ugnsbakat och strimlat nötkött. - 190

PARMA

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

SALAME MILANO

San Marzano-tomater DOP, Fior di Latte-mozzarella, Salame Milano och kronärtskocka. - 179

BRESAOLA

San Marzano-tomater DOP, rucola, Fior di Latte-mozzarella, bresaola och Parmigiano Reggiano. - 200

* VID ALLERGIER, FRÅGA PERSONALEN.

 Vill du ha en glutenfri pizzabotten? Det har vi!

IL PUNTO

TRADITIONELL
ITALIENSK TRATTORIA
MED ROMERSKT HJÄRTA

meny



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.

FINNS I ROM, HEMMET ÄR ITALIEN.



ANTIPASTI

ROMA, VÅRT HJÄRTA



POLPETTE di MANZO al FORNO con CREMA di PECORINO

Två små ugnsbakade köttbullar av nötkött serverade på en krämig pecorinokräm, med hela själen från Roms traditionella gamla osterior.

Långkokt nötkött, tomat, selleri, morot, lök, rött vin, bröd, ägg och Pecorino Romano. - 149

BRUSCHETTA con CREMA di PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE e TUORLO MARINATO

Två brödskivor 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 riskroket 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, tomatsås, mozzarella, Parmigiano Reggiano, ägg och ströbröd. - 115

BRUSCHETTA AL POMODORO

Två varma, rostade brödskivor 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 tomatsås med vitlök: smaken av södra Italien, att dela.

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

ZUPPETTA di MARE

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

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

BURRATA, FUNGHI e SALVIA

Burrata, stekta blandade svampar i olivolja, vitt vin, vitlök, chili, och friterad salvia i frituremet - 145

PARMIGIANA DI MELANZANE

En riktig klassiker från det italienska köket.

Aubergine, tomat, Fior di Latte-mozzarella, Parmigiano Reggiano och basilika. - 139

CARPACCIO di PERE con CHÈVRE CHAUD

Tunt skivade päron med varm getost på en bädd av ruccola, honung, valnötter och skogsbär.

Päron, getost, ruccola, honung, valnötter och skogsbär. - 149

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.

VÅRA FÖRRÄTTER

ROMA, VÅRT HJÄRTA



PACCHERI al RAGÙ alla ROMANA

Långkokt nötkött i en fyllig ragù med mörkt kött och generösa bitar. Tomat, selleri, morot, lök, rött vin och Pecorino Romano. - 259

PACCHERI ZUCCA, GAMBERI e STRACCIATELLA

Paccheri i en krämig pumpasås med räkor som frästs i vitt vin och stracciatella. Havet möter Rom. - 259

SPAGHETTONI CACIO e PEPE

Pecorino Romano och svartpeppar. Tre ingredienser som berättar om Rom med hela kraften i det romerska köket. - 239

SPAGHETTONI alla CARBONARA

Krämig äggsås, Pecorino Romano, krispigt guanciale och svartpeppar. Från Roms matbord till hela världen. - 239

SPAGHETTONI all'AMATRICIANA

Tomatsås med guanciale, Pecorino Romano och chili, toppad med krispigt guanciale. En klassisk romersk rätt med rik och kraftfull smak. - 239

ITALIEN, VÅRT HEM



LINGUINE ai FRUTTI di MARE

Vongole, musslor, tigerräkor och krabbkött i en skaldjursbisque med körsbärstomater, vitlök, persilja och vitt vin. Hav, sol och södra Italien. - 298

PACCHERI 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 PORCINI e FORMAGGIO

Ravioli fyllda med porcini och ost, serverade med en sås på Parmigiano Reggiano. En mjuk och fyllig smak från norra Italien. - 229

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

LINGUINE CREMOSE ai TARTUFO

Linguine med tryffelkräm med Parmigiano Reggiano och färsk tryffel. - 279

SPAGHETTI ALL'ITALIANA

Den klassiska italienska spaghetti med körsbärstomater, vitlök, chili, basilika och Pecorino Romano. - 229

LASAGNA alla BOLOGNESE

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

RISOTTO ai FRUTTI di MARE

Carnarolirisotto med vongole, musslor, tigerräkor och krabbkött i en skaldjursbisque med körsbärstomater, vitlök, persilja och vitt vin. Ett krämnt glutenfritt alternativ med smak av havet. - 298

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 frituremet 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 ai 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 ai BURRO e PARMIGIANO

Kort pasta, smör och Parmigiano Reggiano. - 130

PASTA ai POMODORO

Kort pasta och tomatsås. - 145

PASTA ai RAGÙ BOLOGNESE

Kort pasta och bolognesisk ragù. - 145

PIZZA MARGHERITA

Tomat, mozzarella och basilika. - 100

PIZZA VESUVIO

Tomat, mozzarella och prosciutto cotto. - 110