PIZZE ROMANE AL MATTARELLO

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

MARGHERITA
San Marzano-tomater, fiordilatte-mozzarella, färsk basilika - 139

MARGHERITA VARIOPINTA
San Marzano-tomater, körsbärstomater, basilikapesto, stracciatella di burrata, färsk basilika - 159

BUFALINA
DOP-certifierad buffelmozzarella, körsbärstomater, ruccola, siciliansk pesto och parmesan - 169

FUNGHI E TARTUFO BIANCA
Krämig svamp- och tryffelsås, ruccola, champinjoner, parmesan och tryffelcarpaccio - 179

4 FORMAGGI BIANCA
Mild gorgonzola, fiordilatte-mozzarella, parmesan och burrata - 159

GORGONZOLA, PÄRON OCH VALNÖTTER BIANCA
Mild gorgonzola, tunt skivat päron, valnötter, ruccola och kastanjehonung - 169

VEGETARIANA
San Marzano-tomater, fiordilatte-mozzarella, färsk basilika, grillad zucchini, aubergine och paprika, champinjoner, oliver, rödlök och kronärtskockor, vitlöksolja - 179

MARINARA FUTURA
San Marzano-tomater, oliver, kapris, sardeller, confiterade tomater, basilikapesto, oregano - 169

GAMBERI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO
San Marzano-tomater, räkor tillagade med vitlök, olivolja, chili och skaldjursbisque, persilja - 189

VESUVIO
San Marzano-tomater, fiordilatte-mozzarella, färsk basilika, kokt skinka - 159

CAPRICCIOSA ROMANA
San Marzano-tomater, fiordilatte-mozzarella, färsk basilika, lufttorkad skinka, kronärtskockor, champinjoner, oliver och riven marinerad äggula - 189

IL PUNTO
San Marzano-tomater, fiordilatte-mozzarella, färsk basilika, kokt skinka, champinjoner, mild gorgonzola och ägg - 179

CALZONE CLASSICO
San Marzano-tomater, ricotta, kokt skinka och champinjoner - 160

CALZONE IL PUNTO BIANCA
Ricotta, burrata, salsiccia, vitlök, 'nduja och oregano - 170

DIAVOLA
San Marzano-tomater, fiordilatte-mozzarella, färsk basilika, stark salami, oliver, rödlök och 'nduja - 179

OXKÖTT
San Marzano-tomater, fiordilatte-mozzarella, färsk basilika, champinjoner, långkokt nötkött, vitlök och oregano - 190

PARMA
San Marzano-tomater, fiordilatte-mozzarella, färsk basilika, parmaskinka, ruccola, parmesan, körsbärstomater och burrata - 195

SUD
San Marzano-tomater, fiordilatte-mozzarella, färsk basilika, salsiccia, 'nduja, vitlök och oregano - 169

GRICIA SBAGLIATA BIANCA
Fiordilatte-mozzarella, salsiccia, guanciale och champinjoner - 179

BRESAOLA BIANCA
Fiordilatte-mozzarella, pistagepesto, bresaola, champinjoner, hackade pistagenötter och burrata - 199

MORTADELLA BIANCA
Fiordilatte-mozzarella, pistagepesto, mortadella med pistage, burrata, hackade pistagenötter och basilika - 179

* 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 riskrokett 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

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 frityrsmet - 145

PARMIGIANA DI MELANZANE
En riktig klassiker från det italienska köket.
Aubergine, tomat, Fior di Latte-mozzarella, Parmigiano Reggiano och basilika. - 139

FORMAGGIO DI CAPRA con CARPACCIO di PERE
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

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

* VID ALLERGIER, FRÅGA PERSONALEN.

I NOSTRI PRIMI

ROMA, VÅRT HJÄRTA

PACCHERI al RAGÙ alla ROMANA
Långkokt nötkött i en fyllig ragù med mört kött och generösa bitar. Tomat, selleri, morot, lök, rött vin och Pecorino Romano - 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

PACCHERI al PESTO DI PISTACCHI con GAMBERI e BURRATA
Paccheri med pistagepesto, toppade med räkor och färsk burrata - 259

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

TORTELLONE con PORCINI e FORMAGGIO
Tortelloni fyllda med Karljohansvamp och ost, serverade med en krämig 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 al TARTUFO
Linguine med tryffelkräm med Parmigiano Reggiano och färsk tryffel - 279

SPAGHETTI ALL'ITALIANA
Den klassiska italienska spaghettin med körsbärstomater, vitlök, 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 krämigt glutenfritt alternativ med smak av havet - 298

RAVIOLI con BURRATA e SALMONE
Ravioli fyllda med burrata och confiterade körsbärstomater, serverad i en krämig grädd- och tomatsås med rökt lax - 259

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

I NOSTRI SECONDI

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. - 285

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 - 270

FILETTO d'AGNELLO
Lammfilé med demi-glace kokt på lammben, vitlöks- och rosmarinrostad potatis samt stekt broccoli. Mört 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 mört kött och en djup smak - 279

POLLO alla CACCIATORA
Kycklingfilé, mör och saftig, kryddad med timjan, rosmarin och vitlök, serverad med taggiascaoliver, San Marzano-tomater, svamp, potatismos och grönsaker - 239

INSALATA MISTA
Ruccola, körsbärstomater, rödlök - 99

PATATE AL FORNO
Ugnsbakade potatisar med vitlök och rosmarin - 50

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 tomatsås. - 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