

Italia del Nord möter Norden

Förrätter & Smårätter

Vit Sparris med brynt smör 175kr

Hasselnötter och västerbottenost-crème.

Toppas med syrliga citronpärlor & en stänk kallpressad rybsolja.

Svenska sparrisar från Skåne får möta en len kräm på lagrad svensk hårdost.

Carpaccio på Svenskt nötkött 185kr

Ramlökspesto, rybsbakade tomater, steklök,

picklad gurka & pommes alumette.

Arancini på Svenskt kornris 85kr

Friterad risboll toppad med rostad tomat- och paprikasås.

Toppas med krasse och riven Svedjans gårdsost.

Antipasti Tallrik 185kr

Lokala chark delikatesser och ostar ifrån mathantverkarna i Voullerim.

Serveras med chutney och marmelad efter säsong samt Osterias vitlöksbröd.

Sides

Osterias Sidesallad 65kr

Säsongens svenska grönsallad & primörer, surdegskrutonger &

riven gårdsost från Svedjan.

Vitlöksbröd 79kr

Vitlöksgratinerat stenugsbröd med basilika aioli.

Från Stenugnen

Margareta 159kr

Klassiskern på vårt vis.

Funghi della Foresta Svedese 195kr

Karljohanssvamp & småländska champinjoner.

Bianco 195kr

Cremé fraiche, citron, basilika & kallrökt regnbåge.

Coppa di Alvik 195kr

Lufttorkad karré från Alvik & kornpesto.

Nduja Svedese 195kr

Nduja & semitorkade tomater.

Bologna 195kr

Bolognese på oxfile & semitorkade tomater.

Samtliga pizzor toppas med ruccola och Svedjans gårdsost.

Pinsa 125kr

Pinsan toppas med ruccola och riven Svedjans gårdsost.

Välj mellan:

- Kallrökt Regnbåge
- Lufttorkad Karré
- Oxfile Bolognese

Kärlek till pizzakanterna

Basilika Aioli	27kr
Dragoncrème	27kr
Ramslökspetonäs	27kr
Tomatsås Arrabiata	27kr
Extra Sås - Rödvinssås	45kr