



KAJPLATS 464

TRATTORIAN

STOCKHOLM

KONTAKT:
TEL: 08/684 238 70
BOKNING:
RESERVATION@TRATTORIAN.SE

PICCOLO

FÖRE MATEN

OLIVER • 85
Olives

MANDLAR • 75
Almonds

PANE AL FORNO • 115
*Vedugnsbakat bröd, parmesan & vitlök
Wood oven baked bread, parmesan & garlic*

PROSCIUTTO • 85
*Assiett med prosciutto Toscano
Small plate of prosciutto Toscano*

CROCHETTE DI SALUMI • 75
*Parmesankroetter, salami & chili
Parmesan croquettes, salami & chili*

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER

AFFETTATI MISTI • 165/PP

Vårt urval av italienska charkuterier, serveras med parmesan, crostini & oliver
Our selection of italian cold cuts with parmesan, crostini & olives

CAPRESE DI BURRATA • 165

Burrata, confiterade tomater
torkade oliver & basilika
*Burrata, confit tomatoes
dried olives & basil*

CARCIOFI FRITTI • 155

Krispiga marinerade kronärtskockor
citron, svartpeppar- & parmesancreme
*Crispy marinated artichokes
lemon, blackpepper- & parmesan creme*

TARTARE DI BARBABIETOLE • 150

Rostade betor, mandelricotta, krossad citron
krispiga örter & pumpafrön
*Roasted beets, almond ricotta, crushed lemon
crispy herbes & pumpkinseeds*

BRESAOLA PIEMONTESE • 165

Bresaola black angus, grillad grädde, rotselleri
inkokt schallottenlök & hasselnötter från Piemonte
*Bresaola black angus, grilled cream, rot celeriac
braised shallots & hazelnuts from Piemonte*

CALAMARI FRITTI • 160

Kryddfriterad bläckfisk, citron
kapis & mild vitlökscréme
*Spice-fried squids, lemon
capers & mild garlic creme*

MARINATA DI TONNO • 165

Marinerad tonfisk, fuscella di Napoli
grapefrukt, pistage & mynta
*Marinated tuna, fuscella di Napoli
grapefruit, pistachios & minth*

CARPACCIO • 185

Oxcarpaccio, jordärtskocka, tryffel
& Parmigiano Reggiano lagrad i 24 mån
*Beef carpaccio, jerusalem artichokes, truffle
& 24 month aged Parmigiano Reggiano*

SECONDI PIATTI

VARMRÄTTER

PANELLE "SICILIANE" • 245

Sicilianska kikärtsfritters, rökt aubergine caponata
chimichurri, tomat & grillad citron
*Sicilian chickpea fritters, smoked aubergine caponata
chimichurri, tomato & grilled lemon*

PESCE ROSA • 365

Rostad uerfilé, örtsmör, grillad broccolini, tomat & sotad citron
Roasted file of rosefish, herb butter, grilled broccolini, tomato & lemon

PORCHETTA • 285

Vedugnsrostad sida av gårdsgris, fucella di Napoli, svartkål, druvor & sky
Wood oven roasted pork belly, fucella di Napoli, Tuscan kale, grapes & jus

BRASATO DI BAROLO • 295

Barolobrässerad oxkind, svampar, krispig lök, örter & polentacréme
Barolo braised ox cheek, mushrooms, crispy onion, herbs & polenta creme

CONTORNI

Rostad potatis med rosmarin & havssalt 40
Spåda blad med citron & parmesan 40

LILLA MENYN

UN GIRETTO

Blandade förrätter, pasta & risotto
*A taste of an italian dinner with a selection of
antipasti, pasta & risotto*
445/pers.

Vinpaket 265/pers - 2 glas vin

STORA MENYN

UN ULTRA GIRO

Blandade förrätter, pasta, grillat kött & gelato
*Eat like in Italy! Dinner with mixed starters, pasta,
grilled meat & gelato*
645/pers.

Vinpaket 395/pers - 3 glas vin

MENYERNA ÄR EN SHARING MIDDAG OCH MÅSTE BESTÄLLAS AV HELA BORDET..
THE MENUES ARE SERVED SHARING STYLE & HAVE TO BE CHOSEN BY THE WHOLE PARTY.

ALLA GRIGLIA

FRÅN GRILLEN

TONNO • 325

Gulfenad tonfisk, kronärtskocka, leccineoliver, citrus & ruccola
Yellow fin tuna, artichokes, leccine olives, citrus & arugula

VITELLO ALLA TOSCANA • 315

Kalv tri-tip, tomat, marsalavin
krispig prosciutto di Toscano & salvia
*Veal rib eye, tomatoes, marsala wine
crispy prosciutto di Toscano & sage*

BISTECCA DI CONTROFILETTO • 395

Ryggbiff, parmesanskum, Karl-Johansvamp
grillade lökar, persilja & pangrattato
*Beef sirloin, parmesan foam, porcini mushroom
grilled onions, parsley & pangrattato*

GRIGLIATA MISTA • 415/PP. MINIMUM FOR 2

Trattorians mixed grill med kött från grillen, 2 såser
rosmarinpotatis & bladsallad med parmesan
*Trattorian's mixed grill with meat from the grill, 2 sauces
rosemary potato & green leaf salad with parmesan*

CONTORNI

ROSTAD POTATIS MED ROSMARIN & HAVSSALT 40
SPÅDA BLAD MED CITRON & PARMESAN 40

PIZZA

MARGHERITA • 180

Burrata, tomat, basilika & olivolja
Burrata, tomato, basil & olive oil

VEGETALE • 185

San marzanotomat, kantareller, spenat, vitlök
veganmozzarella & rostade pinjenötter
*San marzano tomato, chanterelles, spinach
garlic, vegan mozzarella & roasted pine nuts*

MARE • 250

Fior di latte, rödräkor, spenat, chili & vitlök
Fior di latte, red shrimps, spinach, chili & garlic

COTTO • 190

Kokt prosciutto, tomat, fior di latte & oregano
Prosciutto cotto, tomato, fior di latte & oregano

SALAMI 'NDUJA • 195

Het salamicréme, tomat, mozzarella & rödlök
Spicy salamicréme, tomato, mozzarella & redonion

CRUDO • 225

Prosciutto Toscano, tryffelmascarpone
kronärtskocka & ruccola
*Prosciutto Toscano, truffle mascarpone
artichokes & arugula*

STRACCIATELLA • 195

Stracciatella, San marzanotomat
rökt pancetta, svartpeppar & olivolja
*Stracciatella, San marzano tomato
smoked pancetta, blackpepper & olive oil*

PASTA & RISOTTO

MEZZE MANICHE ALLA NORMA • 195

Rökt aubergine, peperoncini, tomat & ricotta salata
Smoked aubergine, peperoncini, tomato & ricotta salata

RAVIOLI FORMAGGIO DI CAPRA • 235

Rökt getost, "crema tostata", honung & mandel
Smoked goat cheese, "crema tostata", honey & almond

SPAGHETTI AI GAMBERI • 265

Rödräkor, vitlök, olivolja, persilja & peperoncini
Red shrimp, garlic, olive oil, parsley & peperoncini

FAGIOLINI ALLA SALSICCIA • 215

Salsicciaragu, tomat, peperoncini, fänkål & parmesan
Salsiccia ragout, tomato, pepperoncini, fennel & parmesan

SPAGHETTI ALLA CARBONARA • 210

Rökt pancetta, grovmalen svartpeppar & parmesan
Smoked pancetta, black pepper & parmesan

PAPPARDELLE AL RAGÙ • 255

Högrevsragu, rödvin, vitlök, örter & fuscella di Napoli
Chuckroll ragout, redwine, garlic, herbs & fuscella di Napoli

MACCHERONI AL TARTUFO • 240

Handskurna makaroner, tryffel, kycklingfond
citron & parmesan
*Hand cut maccheroni, truffle, chicken stock
lemon & parmesan*

RISOTTO AI FUNGHI • 235

Parmigiano Reggiano 24 mån, säsongens svamp
kycklingfond, marsala & friterade hasselnötter
*Aged Parmigiano Reggiano, seasonal mushrooms
chicken stock, marsala & crispy hazelnuts*

DOLCI

EFTERRÄTTER

BOMBOLONI • 115

Italiensk munk, äppelkompott, kanel
dulce de leche & vaniljgelato
*Italian doughnut, apple compote, cinnamon
dulce de leche & vanilla gelato*

PANNACOTTA AL LIMONE • 120

Vispad citronpannacotta, lemonscurd
rostad vit Valrhona choklad & timutpepparmaräng
*Whipped lemon pannacotta, lemon curd
white Valrhona chocolate & timut pepper meringues*

SGROPPINO ROSSO • 125

Grapefruktsorbet, Aperol & prosecco
Grapefruit sorbet, Aperol & prosecco

GELATO • 115

Glass & sorbetcoupe
Ice cream & sorbetcoupe

TIRAMISÙ • 115

Mascarpone, espresso & marsala
Mascarpone, espresso & marsala

TORTA AL CIOCCOLATO • 135

Valrhona chokladtårta, körsbär & vaniljmascarpone
Valrhona chocolate cake, cherries & vanilla mascarpone

FORMAGGIO • 125

Pecorino Moliterno al Tartufo, 25-årig balsamvinäger
Pecorino Moliterno al Tartufo, 25-year-old balsamic

Är du allergisk? Informera oss i förväg!
Allergic? Please let us know in advance!

Prata med oss om ni har frågor angående råvarorna.
Ask us if you have any questions about the ingredients.

WE ARE A CASH FREE ESTABLISHMENT.



KAJPLATS 464

TRATTORIAN

STOCKHOLM

KONTAKT:
TEL: 08/684 238 70
BOKNING:
RESERVATION@TRATTORIAN.SE

SPUMANTE

- NV CIELO CUVÉE PRIVÉE SPUMANTE
Cielo e Terra - Veneto 130 / 575
- 2020 ONEDIS RIBOLLA GIALLA SPUMANTE
Piera Martellozzo - Friuli 195 / 995
- NV PROSECCO BIO
Villa Degli Olmi - Veneto 140 / 675
- 2023 ZIMOR PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY
C & C - Veneto 145 / 695

CHAMPAGNE

- NV MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT
Moët & Chandon – Champagne 195 / 995
- NV RUINART R BRUT
Ruinart – Champagne 2350

BIANCO

TRENTINO ALTO ADIGE - FRIULI

- 2023 PINOT GRIGIO
Cantina Tramin - Trentino Alto Adige 165 / 745
- 2023 CASTEL FIRMIAN SAUVIGNON BLANC
Mezzacorona - Trentino Alto Adige 155 / 695
- 2023 ERSTE+NEUE RIESLING
Erste+Neue - Trentino Alto Adige 895
- 2023 CHARDONNAY BRAIDE
Stocco - Friuli 155 / 695
- 2023 LA BUSE DAL LOF SAUVIGNON
La Buse dal Lof - Friuli 795

PIEMONTE – LOMBARDIET - VENETO

- 2023 LANGHE ARNEIS
Cascina Rabaglio - Piemonte 150 / 675
- 2023 LANGHE BIANCO
Podere Ruggeri Corsini – Piemonte 165 / 745
- 2021 DERTHONA COLLI TORTONESI TIMORASSO
Fontanafredda - Piemonte 835
- 2022 PRATELLO RIESLING
Pratello - Lombardia 175 / 795
- 2023 VILLABELLA SOAVE CLASSICO LA TORETTA
Villabella - Veneto 165 / 745
- 2022 MUSELLA DRAGO BIANCO
Musella - Veneto 795

TOSCANA – UMBRIA - MARCHE – ABRUZZO

- 2023 LE DUE ARBIE BIANCO TOSCANA
Dievole - Toscana 135 / 595
- 2023 TENUTA LE COLONNE VERMENTINO COSTA
Tenuta Le Colonne - Toscana 145 / 645
- 2023 LA SPINETTA TOSCANA VERMENTINO
La Spinetta - Toscana 875
- 2022 MONTEFALCO BIANCO
Arnaldo Caprai - Umbrien 895
- 2023 VILLA BIANCHI VERDICCHIO CLASSICO
Umani Ronchi - Marche 140 / 625
- 2022 VALLE REALE TREBBIANO D'ABRUZZO
Valle Reale - Abruzzo 895
- JASCI & MARCHESANI 'NERUBE' PECORINO
Jasci & Marchesani – Abruzzo 745

SICILIA

- 2023 PLANETA LA SEGRETA BIANCO
Planeta – Sicilien 735
- 2022 MANDRAROSSA GRILLO
Cantine Settesoli – Sicilien 695
- 2023 MANDRAROSSA ETNA BIANCO
Cantine Settesoli – Sicilien 1050

ROSATO / ARANCIONE

- 2024 UMANI RONCHI MONTIPAGANO ROSATO
Umani Ronchi – Marche 135 / 595
- 2023 T CUVÉE ROSE
Cantina Tramin - Trentino Alto Adige 155 / 695
- NV IL VINO CHE NON C'È ORANGE
Poderi Cellario - Piemonte 795
- 2019 CARRICANTE “DON PIPPINU”
Vini Scirto – Sicilia 1050

ROSSO

PIEMONTE

- 2022 DOLCETTO D'ALBA “LE ROSE”
Barale Fratelli 175 / 785
- 2022 LANGHE NEBBIOLO “A MONT”
Paolo Conterno 185 / 845
- 2022 MILIASSO LANGHE NEBBIOLO
Miliasso 145 / 635
- NV IL VINO CHE NON C'È ROSSO
Poderi Cellario 795
- 2023 BARBERA D'ALBA
Trediberri 795
- 2019 PRUNOTTO MOMPERTONE
Prunotto 795
- 2018 GIORNO NUOVO BAROLO
Giorno Nuovo 1125
- 2019 FONTANAFREDDA COSTE RUBIN BARBARESCO
Fontanafredda 950
- 2020 LA SPINETTA CA' DI PIAN – Magnum
La Spinetta 1695

TRENTINO ALTO ADIGE - FRIULI

- 2022 VIOLIS PINOT NERO
Stocco – Friuli 165 / 745
- 2023 ERSTE+NEUE PINOT NERO
Erste+Neue - Trentino Alto Adige 895

LOMBARDIA - VENETO

- 2019 BARBERASSO BARBERA
Castello di Cigognola - Lombardia 155 / 695
- 2020 VALPOLICELLA RIPASSO
Sapor Temporis – Veneto 155 / 695
- 2020 MUSELLA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE
Musella - Veneto 975
- 2019 PALAZZO DELLA TORRE
Allegrini - Veneto 985
- 2019 AMARONE DELLA VALPOLICELLA LA GROLETTA
Corte Giara by Allegrini - Veneto 1675

TOSCANA

- 2023 RUFFINO CHIANTI 1877
Ruffino 165 / 745
- 2021 ROMITORIO TOSCANA
Castello Romitorio 190 / 865
- 2021 TENUTA LE COLONNE PLENUM
Tenuta Le Colonne 160 / 725
- 2021 SANGIÒ CHIANTI CLASSICO
Monte Bernardi 795
- 2020 LA SPINETTA IL NERO DI CASANOVA
La Spinetta 845
- 2019 ROCCA DI MONTEMASSI LE FOCAIE
Rocca Di Montemassi 795
- 2022 ROSSO DI MONTEPULCIANO
Poliziano 795
- 2016 REGINA DI RENIERI
Castello di Bossi 1695
- 2021 RUBIO
San Polo 995
- 2021 MEDITERRA
Poggio Al Tesoro 895
- 2017 BRUNELLO DI MONTALCINO
Castiglion del Bosco 1625

UMBRIA - MARCHE - ABRUZZO

- 2021 MONTEFALCO ROSSO
Arnaldo Caprai – Umbria 975
- 2021 UMANI RONCHI SAN LORENZO ROSSO CONERO
Umani Ronchi – Marche 145 / 645
- 2023 MARCHE ROSSO “ROSOLACCIO”
Vignamato – Marche 645
- 2017 BOTTEOTTO DI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Valle Reale - Abruzzo 695

KAMPANIEN – PUGLIA

- 2020 CORE ROSSO
Montevetrano - Kampanien 1125
- 2023 PATTINI SANGIOVESE PRIMITIVO
Pattini - Puglia 135 / 595

SICILIA - SARDEGNA

- 2023 FEUDO ARANCIO QUETO NERO D'AVOLA
Mezzacorona – Sicilien 140 / 635
- 2022 REGALEALI PERRICONE GUARNACCIO
Tenuta Regaleali – Sicilien 875
- 2021 PLANETA LA SEGRETA ROSSO
Planeta - Sicilien 765
- 2020 MONTESSU
Agricola Punica – Sardinien 795

PICCOLI LOTTI DI VINO

SMALL SELECTION OF FINE WINE

- 2019 NO NAME FRIULANO
Le Vigne di Zamò - Piemonte 1050
- 2020 PRUNOTTO ROERO ARNEIS
Prunotto - Piemonte 945
- 2017 SPINETTA MONFERRATO ROSSO PIN
La Spinetta – Piemonte 1425
- 2021 LA SPINETTA BARBARESCO BORDINI
La Spinetta – Piemonte 1895
- 2019 BARBARESCO “SERABOELLA”
Barale Fratelli - Piemonte 1485
- 2019 BARBARESCO MERUZZANO – Magnum
Cascina Rabaglio - Piemonte 2935
- 2020 LA SPINETTA BAROLO GARRETTI
La Spinetta – Piemonte 2435
- 2020 BAROLO “BERRI”
Trediberri - Piemonte 1395
- 2022 LE DIFESE
Tenuta San Guido-Sassicaia – Toscana 1245
- 2020 RE DI RENIERI TOSCANA
Castello Di Bossi – Toscana 1325
- 2014 LE MACCHIOLE
Paleo Rosso – Toscana 2150
- 2015 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA
Eredi Fuligni – Toscana 1995
- 2018 SASSICAIA
Tenuta San Guido - Toscana 3995
- 2019 SASSICAIA
Tenuta San Guido - Toscana 4995
- 2019 GUIDALBERTO
Tenuta San Guido - Toscana 1895
- Reservation för årgångsbyten
2025-07-15

BIRRA ALLA SPINA

FATÖL - DRAFT BEER

- BIRRA PORETTI, Birrificio Angelo Poretti • 89
- CARLSBERG HOF ORGANIC, Carlsberg • 79

BIRRA IN BOTTIGLIA

FLASKÖL & CIDER

- FEDORA BLONDE ALE 50cl, Il Mastio 145
- BIRRA SUPERIOR PILS ITALIANA 33 cl, Fabbrica In Pedavena • 90
- FREERIDE WEST COAST IPA 33 cl, Ducato • 105
- WHITE RIOT 4,0% GRAPEFRUIT BLANCHE 33cl, Ducato • 95
- BROOKLYN LAGER 33cl, Brooklyn Brewery • 90
- SOMERSBY Lemon Spritz 33cl • 79
- SOMERSBY Pear Cider 33cl • 79

BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFRITT • NON-ALCOHOLIC

- LEMONAD CLASSICO • RASPBERRY & MINT • APPLE & GINGER • 85
- BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0, 4% 33cl • 65
- CARLSBERG NON-ALCOHOLIC BEER, 33cl • 55
- PEPSI - PEPSI MAX - ZINGO - 7UP, 33CL • 50
- SAN PELLEGRINO 50CL 55 / 75CL • 80
- NV BARRELS & DRUMS SPARKLING CHARDONNAY
Enjoy Wine & Spirits - Germany • 85 / 325
- BARRELS AND DRUMS CHARDONNAY
Enjoy Wine & Spirits - Germany • 65 / 285
- BARRELS AND DRUMS MERLOT
Enjoy Wine & Spirits - Germany • 65 / 285

WE ARE A CASH FREE ESTABLISHMENT.