

invece
Cucina Italiana

À
• CUCINA LA ITALIANA •
CARTE

GÖTGATAN 73 • STOCKHOLM



WWW.INVECE.SE
[@INVECERISTORANTE](https://www.instagram.com/INVECERISTORANTE)

CICCHETTI

SMÅRÄTTER – TILLTUGG – SNACKS

PANE ALL AGLIO 72

GRILLAT LEVAINBRÖD, VITKÖK & OLIVTAPENADE
GARLIC BREAD WITH OLIVE TAPENADE

MARINERADE OLIVER 74

MARINATED OLIVES

CROCCHETTE (4ST) 108

KROKETTER FYLLDA MED PROSCIUTTO, SALAMI & PARMESAN
CROCKETT WITH PROSCIUTTO, SALAMI & PARMESAN

ARANCINI AL TARTUFO (4ST) 118

FRITERADE RISOTTOBOLLAR MED TRYFFEL & PARMESAN
DEEP FRIED RISOTTOBALLS WITH TRUFFLE & PARMESAN

CALAMARI FRITTI 122

MED CITRON & AIOLI
DEEP FRIED CALAMARI WITH AIOLI

POLENTA FRITERAD KRONÄRTSKOCKA MED PECORINO KRÄM 115

FRIED ARTICHOKE WITH LEMON AIOLI

PIZZETTA SPLINGA 139

FÖRRÄTTS PIZZETTA MED TOMAT, STRACCIATELLA OST, 'NDJUA & HONUNG
STARTER SIZE PIZZETTA WITH TOMATO, STRACCIATELLA, 'NDJUA & HONEY

PIZZETTA TARTUFO 155

FÖRRÄTTS PIZZETTA MED TRYFFEL, SVAMP, PROVOLONE & PARMESAN
STARTER SIZE PIZZETTA WITH TRUFFLE, MUSHROOMS, PROVOLONE & PARMESAN

MISTO DI SALUMI

KALLSKURET HALV/HEL

(1-2PERS) 258 / (3-4PERS) 498

VÅRT URVAL AV ITALIENSKA CHARKUTERIER & TILLTUGG.
PROSCIUTTO SAN DANIELE, KRYDDIG VENTRICINIA SALAMI, FÄNKÅLSSALAMI & HEMLAGAD PORCHETTA MED ROSTADE SURDEGSSKAL FYLLDA MED PARMESANKRÄM, SYRADE GRÖNSAKER, PARMESAN & OLIVER. **PERFEKT ATT DELA PÅ!**

OUR PLATTER SELECTION OF ITALIAN CHARCUTERIE & DELICACIES. PERFECT TO SHARE

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER – STARTERS

(VEG) BURRATA PUGLIESE 178

GRÄDDFYLLD MOZZARELLA MED TOMATTARTAR, FRITERAD KRONÄRTSKOCKA, BRYNTSMÖR, BASILIKA, HONUNGSGLASERAD MELON & EVOO
CREAM STUFFED MOZZARELLA WITH TOMATO TARTARE, FRIED ARTICHOKE, BROWN BUTTER, BASIL, GLAZED HONEYDEW MELON & EVOO

GAMBERI AL SUGO 172

SCAMPI FRÄSTA I CHILI, VITLÖK, TOMAT, PERSILJA, SALSA GREMOLATA & GRILLAT VITLÖKSBRÖD
PAN SEARED SHRIMPS, CHILI, GARLIC, TOMATOES, PARSLEY & GARLIC BREAD

CARPACCIO DI MANZO 228

OXCARPACCIO MED RUCCOLA FRITERAD LÖK, PICKLAD LÖK, POCHERAD ÄGG, SVART TRYFFEL, PARMIGIANO REGGIANO, BALSAMICO GELÉE & TRYFFELMAJONNÄS.
BEEFCARPACCIO, TRUFFLE MAYONNAISE, FRIED ONIONS, PICKLED ONIONS, BLACK TRUFFLE, BALSAMIC JELLY, EGG, ARUGULA & PARMIGIANO REGGIANO

ZUPPA DI ARRAGOSTA 205

HUMMERSOPPA MED HUMMERRAVIOLI, KRUTONGER, HUMMERPARMESANCHIPS & PARMESANSKUM
LOBSTER SOUP, LOBSTERRAVIOLI & PARMESAN FOAM

BRUSCHETTA CON FUNGHI IN PADELLA 198

BRUSCHETTA MED STUVAD SÅSONG SVAMP, TRYFFEL, PECORINO TOSCANO & FIN HACKAD GRÄSLÖK
BRUSCHETTA WITH SEASONAL MUSHROOMS, TRUFFLE, PECORINO TOSCANO & CHIVE

Buon
appetito!



PASTA FRESCA

FÄRSK PASTA - ARTISANAL PASTA

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 274

HAVETSLÄCKERHETER, BLÅMUSSLOR, SCAMPI, BLÄCKFISK, VILDRÄKA, TOMAT, VITLÖK, CHILI, PERSILJA & VITTVIN
SEAFOOD PASTA WITH SHRIMPS, MUSSELS, SQUID, GREEN MUSSEL, GARLIC, CHILI, TOMATO, WHITE WINE & PARSLEY

(VEG) CASARECCE ALL'ARRABBIATA 225

TOMAT, BASILIKA, VITLÖK, PEPERONCINO & BURRATA PUGLIESE
TOMATOES, BASIL GARLIC, PEPEROCINO, & BURRATA PUGLIESE

TORTELLINI DELLO CHEF 269

PASTA KUDDAR FYLLDA MED CITRONTRICOTTA, RÖDRÄKOR, TOMAT, VITTVIN, CHILI, PERSILJA & HUMMEREMULSION
TORTELLINI, LEMON RICOTTA, RED SHRIMP, TOMATO, WHITE WINE, CHILI, PARSLEY, LOBSTER EMULSION

(VEG) RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 248

ARBORIORIS, KARLJOHANSVAMP, TRYFFEL, & PARMIGIANO REGGIANO TRUFFLERISOTTO, PORCINI MUSHROOM, AGED PARMIGIANO-REGGIANO

LA CARBONARA 250

RAVIOLINI FYLLDA MED CARBONARA KRÄM, KRÄMIG PECORINO ROMANO FONDUE, SVARTPEPPAR & KRISPIG GUANCIALE
HOUSE MADE RAVIOLINI FILLED WITH CARBONARA CREAM, CRISPY GUANCIALE, BLACK PEPPAR, PECORINO ROMANO FONDUE

(VEG) RAVIOLI AL TARTUFO 275

RAVIOLI FYLLD MED BUFFEL RICOTTA, SPENAT, MASCARPONE, TRYFFELSÅS, FRITERAD SPENAT & PARMIGIANO REGGIANO
STUFFED RAVIOLI WITH BUFFALO RICOTTA, SPINACH, MASCARPONE, TRUFFLE SAUCE, FRIED SPINACH & PARMIGIANO REGGIANO

FETTUCINE ALLA INVECE 269

FETTUCINE MED OXFILÉ, TRYFFELCREME, SVAMP, BABYSPENAT, MASCARPONE & PARMIGIANO REGGIANO
FRESH FETTUCINE, BEEF, TRUFFLE CREAM, SPINACH, PARMIGIANO REGGIANO AND A DASH OF MASCARPONE

+ TILLSÄTT FÄRSK TRYFFEL / ADD FRESH BLACK TRUFFLE 75

SECONDI PIATTI

VARMRÄTTER – MAINS

COSTOLETTA ALLA MILANESE 378

MILANESISK SCHNITZEL PÅ KALVRACKS MED RUCCOLA, TOMAT, PARMIGIANO REGGIANO, ROSMARIN POTATIS, KRÄMIG TOMATSÅS & GRILLAD CITRON
VEAL CUTLETL ON BONE, ARUGULA, TOMATO, PARMIGIANO REGGIANO, ROSMARY POTATOES, TOMATO SAUCE & GRILLED LEMON

OSSOBUCO DI AGNELLO 348

LÅNGKOKT LAMMLÄGG (24H) I MUSTIG TOMATSÅS MED SAFFRANSRISOTTO & GREMOLATA
SLOW COOKED LAMB SHANK (24H) IN A RICH TOMATO SAUCE SERVED WITH SAFFRON RISOTTO & GREMOLATA

FILETTO AL PEPE VERDE 399

(PEPPARSTEK) FLAMBERAD OXFILÉ, GRÖNPEPPARSÅS, ROTSELERI KRISP & POTATISGRATÄNG
BEEF TENDERLOIN (STEAK AU POIVRE), GREEN PEPPER SAUCE, & POTATO GRATIN

MERLUZZO E VELUTATA 355

TORSKFILÉ MED KRISPIG BLÄCKFISKBLÄCK (NERO DI SEPIA), GUANCIALE, POTATIS & PRUJOLÖKS VELOUTE, SYRAD RÖDLÖK, PICKLADE KANTARELLER & SALSA VERDE
BAKED COD TOPPED WITH CRUNCHY SQUID INK CRUMBS, POTATO & LEEK VELOUTÉ, RED ONIONS, PICKLED MUSHROOMS, SALSA VERDE

SALMERINO AL FORNO 368

RÖDINGFILÉ MED HUMMER RAVIOLI, ROTSELLERIPURÉ, ROTSELLERI KRISP, HUMMERSKUM, FRITERAD PURJOLÖK
ARTIC CHAR WITH LOBSTER RAVIOLI, CELERIAC PUREE, CELERIAC CRISP, LOBSTER FOAM, FRIED SCALLIONS

ALLA GRIGLIA

FRÅN GRILLEN – FROM THE GRILL

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA 415

GRILLAD HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE MED TOSKANSK PANZANELLASALLAD, POMMES FRITES & TRYFFEL BÉARNAISSÅS
DRY AGED RIBEYE, PANZANELLASALAD, FRENCH FRIES & TRUFFLE BÉARNAISE SAUCE

POLLO ALLA GRIGLIA 348

GRILLAD MAJSKYCKLING MED TRYFFEL ARANCINI, FRITERAD CAVOLO NERO, TOMATEMULSION, SMÖRSTEKT BROCCOLINI, PARMESAN & CITRON
GRILLED CORN-FED CHICKEN, TRUFFLE ARANCINI, FRIED CAVOLO NERO, TOMATO EMULSION, BROCCOLIN, PARMESAN & LEMON

GRILL MIX 448 PER PERSON

(MINIMUM 2 PERSONER)

INVECE'S GRILL PLATEAU MED ENTRECÔTE, SALSICCIA, LAMMRACKS & MAJSKYCKLING. SERVERAS MED POMMES FRITES, MIXSALLAD, BÉARNAISSÅS, ÖRTGREMOLATA & GRILLAD CITRON
MIXED GRILL PLATTER WITH RIB EYE, ITALIAN SALSICCIA, RACK OF LAMB & CORN-FED CHICKEN. SERVED WITH FRENCH FRIES, MIXSALLAD, BÉARNAISE, GREMOLATA & LEMON

LA PIZZA

(VEG) MARGHERITA 174

SAN MARZANO TOMATSÅS, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA, BASILIKA, PARMIGIANO REGGIANO
SAN MARZANO TOMATOES, FIOR DI LATTE MOZZARELLA,
BASIL, PARMIGIANO REGGIANO

NAPOLITANA 195

SAN MARZANO TOMATSÅS, SARDELLER, OLIVER,
KAPRIS, OREGANO, BASILIKA
SAN MARZANO TOMATO SAUCE, SARDINS, OLIVES, CAPERS,
OREGANO, BASIL

(VEG) BUFALINO 189

SAN MARZANO TOMATSÅS, FIOR DI LATTE,
SEMITORKADE KÖRSBÄRTOMATER,
BURRATA, BASILIKA
SAN MARZANO TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATOES, BURRATA,
BASIL

DIAVOLA 208

SAN MARZANO TOMATSÅS, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA, 'NDJUA,
KRYDDIG VENTRICINA SALAMI, PEPPERONCINO &
BASILIKA
SAN MARZANO TOMATOES, FIOR DI LATTE, 'NDJUA, BASIL,
VENTRICINA SALAMI, CHILI, BASIL

CAPRICCIOSA 204

SAN MARZANO TOMATSÅS, PORTOBELLO SVAMP,
PROSCUTTIO COTTO, BASILIKA, PARMIGIANO
REGGIANO,
SAN MARZANO TOMATOESAUCE, PORTOBELLO MUSHROOM,
PROSCUTTIO COTTO, BASIL, PRAMESAN CHEESE

GAMBERI 234

SAN MARZANO TOMATSÅS, FIOR DI LATTE, CHILI &
VITLÖKS MARINERADE SCAMPI, GRILLAD ZUCCHINI,
CAVALO NERO, PERSILJA, GREMOLATA
SAN MARZANO TOMATOSAUCES, FIOR DI LATTE CHILI & GARLIC
MARINATED SHRIMPS, CAVALO NERO, PARSLEY, GREMOLATA

PARMA 215

SAN MARZANO TOMATSÅS, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA, TOPPAD MED RUCCOLA, PROSCIUTTO DI
PARMA, LAGRAD PARMIGIANO REGGIANO
SAN MARZANO TOMATOSAUCES, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI
PARMA, FRESH ROCKET, AGED PARMIGIANO REGGIANO

QUATTRO STAGIONI 204

SAN MARZANO TOMATSÅS, FIOR DI LATTE,
PROSCUTTIO COTTO, PORTABELLO SVAMP,
KRONÄRTSKOCKA & SALSSICA
SAN MARZANO TOMATOSAUCES, PROSCUTTIO COTTO,
PORTABELLO MUSHROOM, ARTICHOKE, SALSSICA.

PIZZA PER BAMBINI (BARN PIZZA) 130

TOMATSÅS, OST, SKINKA

OBS! VI SERVERAR BÅDE GLUTENFRI PIZZA & PASTA!
SAKNAR DU NÅGON KLASSISK PIZZA? PRATA MED DIN SERVITÖR,
VI KAN ORDNA DET MESTA!

OM DU ÄR ALLERGISK MOT NÅGOT, VAR INTE RÄDD FÖR ATT
PRATA MED DIN KYPARE, SÅ GUIDAR VI DIG GENOM MENYN.

IL MENÙ

TEATER MENY – TRE RÄTTERS MENY

FÖRRÄTT: *TRE SCALINI*

TRE VÅNINGSFAT MED VÅRT URVAL AV ITALIENSKA
CHARKUTERIER & TILLBEHÖR

VARMRÄTT:

(PEPPARSTEK) FLAMBERAD OXFILE, GRÖNPEPPARSÅS,
ROTSELERI KRISP & POTATISGRATÄNG

Alternativt...

TORSKFILE MED KRISPIG BLÄCKFISKBLÄCK (*NERO DI
SEPIA*), GUANCIALE, POTATIS & PRUJOLÖKS VELOUTE,
SYRAD RÖDLÖK, PICKLADE KANTARELLER & SALSA
VERDE

EFERRÄTT

AFFAGATO AL CAFÉ – VANILJ GELATO DRÄNKT I
ESPRESSO & SMULAD CANTUCCINE SKORPA

MENY 495 PER PERSON / LÄGG TILL VINPAKET 395

