

Via

Napoli



li

Menù

ANTIPASTI FÖRRÄTTER - STARTERS

Bruschetta classica 130:-

Vedugnsgrillade brödsivor med färska tomater, oregano, färsk basilika, vitlök, olivolja extra vergine, mozzarella cocktail.

Slices of bread roasted in wood-fired oven with fresh tomatoes, oregano, fresh basil, garlic, extra virgin olive oil, mozzarella balls.

Bruschetta della casa 198:-

Vedugnsgrillade brödsivor med Capocollo, Burrata och kräm på balsamvinäger.

Slices of bread roasted in wood-fired oven with Capocollo, Burrata and balsamic vinegar cream.

Zuppa di cozze alla napoletana 270:-

Färska blåmusslor MSG kokta i vitvin med persilja, körsbärstomater, lök, vitlök, basilika och chili

Fresh mussels MSG cooked in white wine, parsley, cherry tomatoes, onions, garlic, basil and chili

Insalata Valtellinese 198:-

Bresaola Punta D'Anca, Burrata, färsk basilika, färska tomater, rucola.

Bresaola Punta D'Anca, Burrata, fresh basil, fresh tomatoes, arugula.

Pepata di cozze 250:-

Fisksoppa med färska blåmusslor, svartpeppar, vitlök, persilja, chili.

Fish soup with fresh mussels, black pepper, garlic, parsley, chili peppers.

La Caprese con Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 185:-

Färsk Mozzarella di Bufala Campana DOP från Kampanien med färska skivade kvisttomater, olivolja extra vergine och färsk basilika.

Fresh Mozzarella di Bufala Campana DOP from Campania with sliced fresh vine tomatoes, extra virgin olive oil and fresh basil

Tagliere Italiano piccolo grande 290:- 550:-

Italienska charkuterier, oliver och tillbehör.

Variety of Italian finest cold cuts, olives and garnishes.

Tagliere di Formaggi misti piccolo grande 290:- 550:-

Ostbricka med Italienska ostar (getost, ko ost, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pecorino med rucola, Gorgonzola), valnötter, torkad frukt, akaciahonung, siciliansk marmelad.

Cheese platter with Italian cheeses (goat cheese, cow cheese, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pecorino with arugula, Gorgonzola), walnuts, dried fruit, acacia honey, Sicilian jam.

Prosciutto crudo & melone 195:-

San Daniele DOP lufttorkad skin-ka, honungsmelon, mini mozzarella.

Prosciutto crudo San Daniele DOP dry cured ham, yellow melon, mozzarella pearls.



Via Napoli

RISTORANTE - PIZZERIA

pasta

The word 'pasta' is written in a large, black, serif font. The letter 'a' is white and contains a green leaf and a hand holding a piece of pasta. The background is red.

PRIMI PIATTI (Pasta e risotto)

Paccheri con manzo, Porcini e crema di tartufo

285:-

Paccheri pasta med oxfile´, Karl-Johansvamp och tryffelkräm.

Paccheri pasta with beefloin, Porcini and truffle cream.

Ravioli ai funghi Porcini & granella di pistacchio 265:-

Karl-Johansvampfyllda ravioli, Grana Padano, hackade pistagenötter.

Ravioli filled with Porcini mushrooms, Grana Padano, chopped pistachios.

Paccheri alla napoletana 195:-

Paccheri pasta med napolitanska köttbullar, tomatås, Provolone del Monaco ost, färsk basilika.

Paccheri pasta with Neapolitan-style meatballs, tomato sauce, Provolone del Monaco cheese, fresh basil.

Risotto ai gamberi e asparagi con zafferano 280:-

Italiensk risotto med tigerräkor, sparris, saffran, gul lök, Parmigiano Reggiano.

Italian-style risotto with tiger prawns, asparagus, saffron, onion, Parmigiano Reggiano.

Lasagna classica 210:-

Klassisk vedugnsgratinerad Lasagna (100% svensk blandfärs).

Wood-fired oven baked classic Lasagna made from 100% Swedish ground beef and pork.

Mezze maniche ai frutti di mare 280:-

Mezze maniche pasta med havets läckerheter (räkor, bläckfisk, musslor och vongole) i vitt vin och persilja.

Mezze maniche pasta with seafood (prawns, octopus, mussels and vongole) cooked in white wine with parsley.

Busiate all'Isolana con gamberi e pistacchio 295:-

Busiate pasta med argentinska jätteräkor, vitlök, olivolja extra vergine, körsbärstomater, vitt vin, hackade pistagenötter.

Busiate pasta with argentinian jumbo prawns, garlic, extra virgin olive oil, cherry tomatoes, white wine, chopped pistachios.

Spaghetti alla Carbonara 235:-

Spaghetti pasta med guanciale (italiensk griskind), äggulor, grovmalen svartpeppar, riven Pecorino ost.

Spaghetti pasta with italian guanciale (cured pork cheek), egg yolks, coarsely ground black pepper, grated Pecorino cheese.



SECONDI PIATTI

CARNE / HUVUDRÄTTER KÖTT / MAIN COURSES: MEAT

Pollo al limone con patate

255:-

Kycklingbröstfilé escalope i citronsås, serverad med ugnrostad örtpotatis.

Chicken breast escalope with lemon sauce, served with oven roasted herb potatoes.

Tagliata di Entrecote con Stracciatella di bufala e rucola

340:-

Entrecote med Stracciatella di bufala, rucola och Parmigiano Reggiano

Beef entrecote with Stracciatella di bufala, arugula and Parmigiano Reggiano.



Ossobuco alla Milanese

Bräserad kalvlägg med grönsaker, kryddor, vitt vin, serveras med saffransrisotto.

Braised veal shanks with vegetables, white wine, broth, served with saffron risotto.

285:-

Costolette di agnello grigliate al Sarmoriglio con patate

355:-

Grillade lammracks med olivolja, vitlök, rosmarin, citron, svartpeppar, serverad med ugnrostad örtpotatis.

BBQ lamb racks with olive oil, garlic, rosemary, lemon, black pepper, served with oven roasted herb potatoes.

PESCE E FRUTTI DI MARE / HUVUDRÄTTER FISK OCH SKALDJUR / MAIN COURSES: FISH AND SEAFOOD

Filetto di spigola alla mediterranea

295:-

Havsabborrefilé med kapris, svart oliver, körsbärstomater, rödlök och olivolja extra vergine.

Sea Bass fillets with capers, black olives, cherry tomatoes, onions, extra virgin olive oil.

Pesce Spada alla griglia con insalata mista

295:-

Grillad svärdfisk serverad med mixsalad.

Grilled swordfish served with mixed salad.

CONTORNI - TILLBEHÖR - SIDES

Insalata di pomodoro, capperi, cipolla e olive

95:-

Sallad med färska tomater, kapris,

lök, oliver

Salad with fresh tomatoes, capers, onions, olives

Verdure grigliate

80:-

Grillade grönsaker

Grilled vegetables

Insalata di rucola, pomodori, Grana Padano

95:-

Sallad med rucola, färska tomater,

Grana Padano














Salad with arugula, fresh tomatoes, Grana Padano

Via Napoli
RISTORANTE - PIZZERIA

pi
zza
a

The image features the word 'pizza' in a stylized, multi-colored font against a solid green background. The letter 'p' is white and contains a photograph of a hand holding a ball of dough. The letter 'i' is black. The letters 'zza' are red. The letter 'a' is black and positioned below the 'zza'.

LA VERA PIZZA NAPOLETANA

- Pizza Napoli**  190:-
Tomatsås på San Marzano tomater, Fior di Latte, kapris, Ansjovisfiléer från Cetara.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte, capers, Cetara anchovies.
- Margherita classica**  145:-
Tomatsås på San Marzano tomater, Fior di Latte, färsk basilika, olivolja extra vergine.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte, fresh basil, extra virgin olive oil.
- Posillipo**  225:-
Jätteräkor, zucchinipuré, chili, Fior di Latte, Burratakräm.
Jumbo prawns, squash purée, chili, Fior di Latte, Burrata cream.
- 3 Pomodori**  175:-
Röda och gula körsbärstomater, ugnsbakade skalade tomater, Fior di Latte.
Red and yellow cherry tomatoes, baked peeled tomatoes, Fior di Latte.
- Nerano**  195:-
Friterad zucchini, zucchinipesto, Provolone del Monaco, färsk mynta, Fior di Latte.
Fried squash, squash pesto, Provolone del Monaco, fresh mint, Fior di Latte.
- Village 2016**  220:-
Napolitanska köttbullar, Provolone del Monaco, Grana Padano, tomatsås på San Marzano tomater, svartpeppar, friterad auberginer.
Neapolitan-style meatballs, Provolone del Monaco, Grana Padano, San Marzano tomato sauce, black pepper, fried eggplant.
- Antica Marinara Napoletana**  135:-
Tomatsås på San Marzano tomater, färsk vitlök, oregano.
San Marzano tomato sauce, fresh garlic, oregano
- Capricciosa DOC**  180:-
Tomatsås på San Marzano tomater, Fior di Latte, kokt italiensk skinka, färska champinjoner, kronärtskocka, svarta oliver.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte, prosciutto cotto ham, fresh mushrooms, artichokes, black olives.
- Vesuvio**  175:-
Tomatsås på San Marzano tomater, Fior di Latte, kokt italiensk skinka.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte, prosciutto cotto ham.
- Regina Margherita DOP**  170:-
Tomatsås på San Marzano tomater, mozzarella di bufala campana DOP, färsk basilika, olivolja extra vergine.
San Marzano tomato sauce, mozzarella di bufala campana DOP, fresh basil, extra virgin olive oil.
- Vegana (vegansk)**  170:-
Tomatsås på San Marzano tomater, blandade grillade grönsaker, körsbärstomater, olivolja extra vergine.
San Marzano tomato sauce, mixed grilled vegetables, cherry tomatoes, extra virgin olive oil.
- Diavola**  180:-
Tomatsås på San Marzano tomater, Fior di Latte, stark salami Ventricina, chili, saltorkade tomater.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte, spicy Ventricina salami, chili, sun-dried tomatoes.
- 'Nduja**  185:-
Tomatsås på San Marzano tomater, Fior di Latte, bredbar stark kalabrisk 'Nduja fläskkorv, minimozzarella.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte, spicy 'Nduja pork paste from Calabria, cocktailmozzarella.

Calzone Napoli (inbakad) 🍷 180:-

Tomatsås på San Marzano tomater, Fior di Latte, ricotta, salami Napoli.

San Marzano tomato sauce, Fior di Latte, ricotta, Napoli salami.

Mezzaluna (halvinbakad) 🍷 220:-

Tomatsås på San Marzano tomater, Fior di Latte, kokt italiensk skinka, San Daniele DOP lufttorkad skinka, salami Milano, salami Napoli, stark salami Ventricina, hyvlad Grana Padano, rucola.

San Marzano tomato sauce, Fior di Latte, prosciutto cotto ham, prosciutto crudo San Daniele DOP ham, Milano salami, Napoli salami, spicy Ventricina salami, shredded Grana Padano, arugula.

Mortadella & Burrata 🍷 220:-

Fior di Latte, Mortadella med pistagenötter, pistagepesto, Burrata.

Fior di Latte, Mortadella with pistachio nuts, pistachio pesto, Burrata.

Prosciutto San Daniele & Burrata 🍷 210:-

Fior di Latte, körsbärstomater, San Daniele DOP lufttorkad skinka, Burrata, svarta oliver, rucola, hyvlad Grana Padano.

Fior di Latte, cherry tomatoes, prosciutto crudo San Daniele DOP ham, Burrata, black olives, arugula, shredded Grana Padano.

Salsiccia & Friarielli 🍷 185:-

Fior di Latte, Italiensk korv, napolitanska friarielli/broccoli grönsaker, vitlök, chili.

Fior di Latte, Italian sausage, neapolitan friarielli/broccoli rabe, garlic, chili.

Ai quattro formaggi 🥕 180:-

Fior di Latte, Gorgonzola, Pecorino Romano, Grana Padano.

Fior di Latte, Gorgonzola, Pecorino Romano, Grana Padano.

Pizza Tonnara 🐟 200:-

Fior di Latte, siciliansk tonfisk, rödlök, röda och gula körsbärstomater, kapris, svarta oliver.

Fior di Latte, Sicilian tuna, red onions, red and yellow cherry tomatoes, capers, black olives.

Verdure dolci 🥕 178:-

Fior di latte, grillad zucchini, grillad paprika, grillad kronärtskocka, rödlök, champinjoner.

Fior di latte, broiled squash, broiled bell peppers, broiled artichoke, red onions, mushrooms.

Pizza Bellissima 🍷 195:-

Fior di Latte, Karljohanssvamp, kokt italiensk skinka, vedugnsbakad rucola.

Fior di Latte, Porcini mushrooms, prosciutto cotto ham, arugula baked in a wood-fired oven.



MENÙ BAMBINI

Spaghetti con polpette 🍷	100:-	Pizza Margherita 🥕	85:-
Spaghetti al pomodoro 🥕	90:-	Pizza Vesuvio 🍷	90:-
Lasagne al forno 🍷	100:-	Pizza Capricciosa 🍷	95:-

BIBITE - DRYCK - BEVERAGES

San Pellegrino 20 cl (italiensk läsk / italian soda) <i>Arancia 20cl / apelsin / orange</i> <i>Limone 20cl / citron / lemon</i> <i>Arancia rossa 20cl / blodapelsin / blood orange</i>	48:-	Acqua minerale <i>San Pellegrino Frizzante 50cl</i> <i>Loka naturell 33cl</i>	48:- 38:-
Coca cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	48:-	Acqua con ghiaccio e limone <i>Stor isvatten med citrom</i> <i>Iced water with lemon</i>	15:-
Derby 25cl (italiensk juice / italian juice) <i>Mela verde / grönt äpple / green apple</i> <i>Arancia / apelsin / orange</i> <i>Pesca / persika / peach</i>	45:-	Latte della latticini Skånemejerier <i>Mjök från Skånemejerier</i> <i>Milk from Skånemejerier dairy plant</i>	25:-

CAFFÈ

Espresso (enkel)	30:-	Cappuccino	55:-
Doppio espresso	38:-	Americano	45:-
Espresso macchiato	40:-	Caffè latte	58:-
Doppio espresso macchiato	45:-		



DOLCI / EFTERRÄTTER / DESSERT

Tiramisù della casa

110:-

Hemlagad efterrätt med savoiar-dikex dränkta i espresso, mascarponeost, Amarettolikör och pudrad med kakaopulver

Homemade italian dessert made from savoiardi crackers soaked in espresso, mascarpone cheese, Amaretto liquer, dusted with cocoa powder

Pizza dolce

Välj mellan: Pistagekräm, Giandujakräm

175:-

Pz. Torta di Gelato

Glsstårtbit

Slice of gelato cake

95:-

Gelato Artigianale da Via

Palermo

Hantverksglass från Via Palermo

Artisanal ice cream from Via Palermo

95:-

Dolce del giorno

98:-

VID ALLERGI FRÅGA PERSONAL SÅ HJÄLPER VI DIG!

VÄNLIGEN NOTERA ATT VI EJ DELAR NOTAN.



Sergels väg 11, Malmö, Sweden 217 57

www.vianapoli.se +46 40 26 84 00

