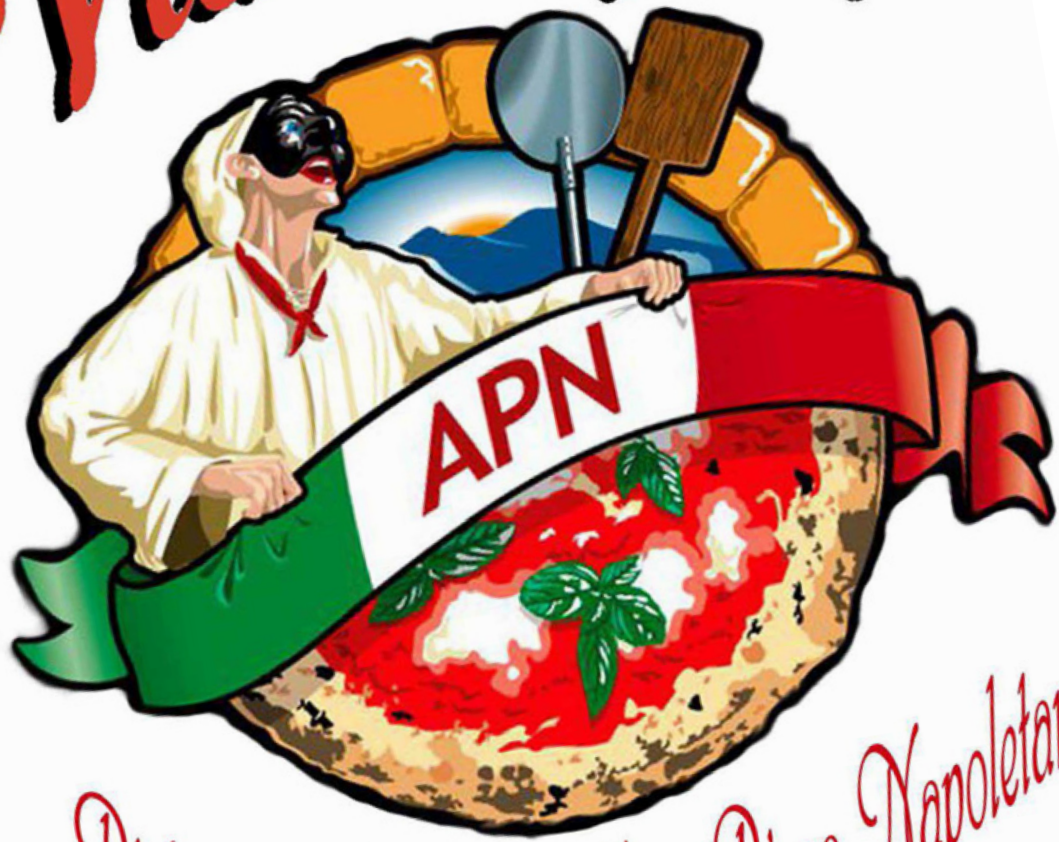


# Via Napoli



Ristorante Italiano e Vera Pizza Napoletana

## Antipasti - Förrätter - Starters

### Pane all'aglio

Vedugnsgrillade brödskivor smorda med vitlök och olivolja extra vergine  
Garlic and extra virgin olive oil brushed slices of bread roasted in wood-fired oven

75.-

### Bruschetta Classica

Vedugnsgrillade brödskivor med färsk tomat, oregano, färsk basilika, vitlök och olivolja extra vergine  
Slices of bread roasted in wood-fired oven with fresh tomatoes, oregano, fresh basil, garlic and extra virgin olive oil

90.-

### Zuppa di Cozze Napoli

Färsk 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

175.-

### La Caprese con Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Färsk buffelmozzarella från Kampanien med färska skivade kvisttomater, olivolja extra vergine och färsk basilika  
Fresh buffalo mozzarella from Campania with sliced fresh vine tomatoes, extra virgin olive oil and fresh basil

158.-

### Prosciutto crudo con Melone

Lufttorkad parmaskinka San Daniele D.O.P med färsk melon  
San Daniele prosciutto crudo ham with fresh melon

170.-

### Tagliera Italiana piccola 150.- grande (2pers.) 250.-

Italienska charkuterier, italienska ostar, oliver och tillbehör  
Variety of Italian finest cold cuts and cheeses, olives, and garnishes

### Tagliera di Formaggi misti piccola 150.- grande (2pers.) 250.-

Ostbricka med italienska ostar, valnötter, torkad frukt, akaciahonung, siciliansk marmelad  
Cheese platter with Italian cheeses, walnuts, dried fruit, acacia honey, and Sicilian jam

## Insalate - Sallader - Salads

### Salmone con Burrata

Apelsin, kallrökt lax, mozzarella burrata och mixsallad  
Orange, cold smoked salmon, mozzarella burrata, lettuce

185.-

### Bresaola

Mozzarella fior di latte, Bresaola, rucola, hyvlad parmesan  
Mozzarella fior di latte, Bresaola, arugula, shredded parmesan cheese








185.-

Tänk på att vid hög arbetsbelastning kan vi inte alltid servera alla beställda rätter samtidigt, detta eftersom vi har 2 olika kök, Pizza och Kök.

## Primi Piatti

- Cannelloni al forno**  **155.-**  
 Långa pastarör fyllda med ricottaost och spenat, serveras i tomatsås och bechamel  
*Canelloni with ricotta cheese and spinach filling, served in tomato sauce and bechamel*
- Ravioli ai funghi Porcini, panna & pesto di pistacchio**  **175.-**  
 Karl-Johansvampfyllda ravioli, i grädde och pistagepesto  
*Ravioli filled with Porcini mushrooms, in cream, and pistachio pesto*
- Busiate alla Norma**  **160.-**  
 Busiate med auberginer, tomater, ricotta salata och basilika  
*Busiate with eggplant, tomatoes, ricotta salata, and basil*
- Tagliatelle alla Bolognese**  **155.-**  
 Bred bandpasta med köttfärs (100% svensk blandfärs), toppad med riven Grana Padano  
*Tagliatelle with meat sauce from 100% swedish ground beef and pork, topped with shredded Grana Padano*
- Lasagna al forno**  **155.-**  
 Klassisk vedugnsgratinerad lasagne (100% svensk blandfärs)  
*Wood-fired oven baked classic lasagne made from 100% Swedish ground beef and pork*
- Paccheri con Manzo e Porcini**  **200.-**  
 Breda pastarör med oxfilé, Karl-Johansvamp och tryffelolivolja  
*Paccheri with beefloin, Porcini, and truffle olive oil*
- Orechiette con Gamberetti & pesto di rucola**  **170.-**  
 Orechiette med räkor, rucolapesto, körsbärstomater och burrata  
*Orechiette with prawns, arugula pesto, cherry tomatoes, and burrata*
- Paccheri ai Frutti di Mare**  **220.-**  
 Paccheri med havets läckerheter: räkor, bläckfisk, musslor och vongole i vitt vin och persilja  
*Paccheri with seafood: prawns, octopus, mussels, and vongole cooked in white wine with parsley*
- Linguine all'Isolana con Gamberi e Pistacchio**  **195.-**  
 Linguine med argentinska jätteräkor, vitlök, olivolja extra vergine, körsbärstomater, vitt vin, hackade pistagenötter  
*Linguine with Argentinian jumbo prawns, garlic, extra virgin olive oil, cherry tomatoes, white wine, chopped pistachios*
- Risotto alla Pescatora**  **220.-**  
 Italiensk risotto med körsbärstomater, blandade färska skaldjur och jätteräkor, kokta i vitt vin med olivolja extra vergine, vitlök och färsk persilja  
*Italian style risotto with cherry tomatoes, mixed fresh seafood, and jumbo prawns, cooked in white wine with extra virgin olive oil, garlic and fresh parsley*
- Risotto ai Gamberi, Aspargi e Zafferano**  **210.-**  
 Italiensk risotto med argentinska jätteräkor, vitt vin, lök, sparris, saffran, olivolja extra vergine och färsk persilja  
*Italian style risotto with Argentinian jumbo prawns, white wine, onions, asparagus, saffron, extra virgin olive oil and fresh parsley*

## Menù Per Bambini - Barnmeny - Kids' Menu

- Spaghetti alla bolognese  **85.-**  
 Spaghetti al pomodoro  **85.-**  
 Lasagne al forno  **85.-**  
 Cannelloni al forno  **85.-**
- Pizza Margherita  **85.-**  
 Pizza Vesuvio  **85.-**  
 Pizza Capricciosa  **85.-**

VÄNLIGEN NOTERA ATT VI EJ DELAR NOTAN!

## Secondi Piatti - Carni/Pesce

### CARNI (Kött huvudrätter/ Meat Main Courses)

#### Pollo al Limone

Kycklingbröstfilé escalope i citronsås med säsongens sallad  
*Chicken breast escalope with lemon sauce, served with seasonal salad*

180.-

#### Entrecote & patate al rosmarino & verdure grigliate

Entrecote med rosmarinpotatis och grillade grönsaker  
*Beef entrecote with sides of rosemary potatoes, and grilled vegetables*

285.-

#### Costolette di agnello

Grillade lammracks med säsongens gröna och örtpotatis  
*Grilled lamb racks with seasonal vegetables, and herb potatoes*

295.-

### PESCE E FRUTTI DI MARE

(Fisk- och skaldjurshuvudrätter/ Seafood Main Courses)

#### Gambero panato al forno

Ugnspanerade räkor i vitlök, persilja och färsk chili  
*Breaded prawns in garlic, parsley, and fresh chili*

295.-

## Contorni- Tillbehör - Sides

#### Patate al Forno aromatizzate

Ugnstrostad örtpotatis  
*Oven roasted herb potatoes*



35.-

#### Insalata di Pomodoro, Capperi, Cipolla e Olive

Sallad med färska tomater, kapris, lök,  
*Salad with fresh tomatoes, capers, onions, olives*



65.-

#### Verdure Grigliate

Grillade grönsaker  
*Grilled vegetables*



55.-

#### Insalata di Rucola, Pomodori, Grana Padano

Sallad med rucola, färska tomater, Grana Padano  
*Salad with arugula, fresh tomatoes, Grana Padano*



65.-

"OSPITALITÀ ITALIANA" È UNA CERTIFICAZIONE PROMOSSA DALLA CAMERA DI COMMERCIO DIRETTA A GARANTIRE L'AUTENTICITÀ DEI RISOTORANTI ITALIANI NEL MONDO.



Ospitalità Italiana är en utmärkelse som utfärdats av italienska handelskammaren som styrker autenticiteten av italienska restauranger i världen.

# La Vera Pizza Napoletana - Pizze Rosse

## 1. Capricciosa DOC

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, kokt italiensk skinka, färska champinjoner, kronärtskocka, svarta oliver  
*San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto ham, fresh mushrooms, artichokes, black olives*

155.-

## 2. Vesuvio

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, kokt italiensk skinka  
*San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto ham*

145.-

## 3. Antica Marinara-Napoletana

San Marzano tomater, färsk vitlök, oregano  
*San Marzano tomatoes, fresh garlic, oregano*

110.-

## 4. Regina Margherita DOP

San Marzano tomater, mozzarella di bufala Campana DOP, färsk basilika, körsbärstomater, olivolja extra vergine  
*San Marzano tomato sauce, mozzarella di bufala Campana DOP, fresh basil, cherry tomatoes, extra virgin olive oil*

140.-

## 5. Vegana (vegansk)

San Marzano tomater, blandade grillade grönsaker, körsbärstomater, färska basilika, olivolja extra vergine  
*San Marzano tomatoes, mixed grilled vegetables, cherry tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil*

145.-

## 6. Norma

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, auberginer, ricotta salata  
*San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, eggplant, ricotta salata*

155.-

## 7. Funghi

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, färska champinjoner, hyvlad Grana Padano, rucola  
*San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, fresh mushrooms, shredded Grana Padano, arugula*

143.-

## 8. Napoli

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, svarta oliver, kapris, sardeller  
*San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, black olives, capers, anchovies*

145.-

## 9. Diavola

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, stark Ventricina salami, chili, saltorkade tomater  
*San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, spicy Ventricina salami, chili, sundried tomatoes*

150.-

## 10. Rustica

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, salami Napoli, kronärtskockor, färska champinjoner  
*San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, salami Napoli, artichokes, fresh mushrooms*

150.-

## 11. N'Duja

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, bredbar stark kalabresisk Nduja fläskkorv, minimozzarella, basilika  
*San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, spicy Nduja pork paste from Calabria, cocktail mozzarella fior di latte, basil*

150.-

## 12. Calzone Napoli (inbakad)

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, ricotta, salami Napoli  
*San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, ricotta, Napoli salami*

155.-

## 13. Mezzaluna (halvt inbakad)

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, kokt italiensk skinka, San Daniele D.O.P. lufttorkad skinka, salami Milano, salami Napoli, stark salami Ventricina, hyvlad Grana Padano, rucola  
*San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto ham, prosciutto crudo San Daniele D.O.P. ham, salami Milano, salami Napoli, spicy salami Ventricina, shredded Grana Padano, arugula*

161.-

## 14. Mortadella & Burrata

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, Mortadella med pistagenötter, burrata  
*San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, Mortadella with pistachio nuts, burrata*

190.-

## 15. Ai Frutti di mare

San Marzano tomater, jätteräkor, blåmusslor, vongole, persilja, vitlök  
*San Marzano tomatoes, jumbo prawns, fresh mussels, vongole, parsley, garlic*

190.-

L'ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI – APN é nata nel Luglio del 1998 con l'intento di rivalutare e preservare una delle espressioni simbolo del folklore e della cultura partenopea, la pizza. Dal mese di Aprile del 2015 il Ristorante Pizzeria Via Napoli viene riconosciuto come membro dell'associazione in quanto possiede tutti i requisiti necessari sia riferiti ai prodotti utilizzati sia alla figura del pizzaiolo. I prodotti sono solo ed esclusivamente freschi e tipici campani (DOP), i nostri pizzaioli mettono a vostra disposizione il loro talento, la perfetta conoscenza del forno a legna, della preparazione dell'impasto e della manipolazione per poter offrirvi la "vera" Pizza Napoletana.

ORGANISATIONEN "L'ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI" – APN bildades i juli 1998 med avsikt att omvärdera och bevara en symbol för uttryck av folklore och kultur i Neapel, pizzen. Sedan april 2015 är restaurang och vedugnspizzeria Via Napoli erkänd medlem i föreningen eftersom den uppfyller alla de nödvändiga kraven för råvaror samt kompetens för pizzabagare. Råvarorna är enbart färska och typiska lokala från Napoli (DOP). Våra pizzabagare tillämpar sin talang, passion och perfekt kunskap om vedugn, degberedning och deghantering för att kunna erbjuda den äkta Napolitanska pizzen.

Certified 2015



L'ASSOCIAZIONE  
PIZZAIUOLI  
NAPOLETANI

# La Vera Pizza Napoletana - Pizze Bianche

(utan tomat/without tomatoes)

- |  |                     |   |                     |
|--|---------------------|---|---------------------|
| <p><b>16. Prosciutto San Daniele</b> 🍷<br/>Färska tomat, mozzarella fior di latte, lufttorkad San Daniele D.O.P. skinka, svarta oliver, rucola, hyvlad Grana Padano<br/><i>Fresh tomatoes, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele D.O.P. ham, black olives, arugula, shredded Grana Padano</i></p> | <p><b>165.-</b></p> | <p><b>21. Ai Quattro Formaggi</b> 🌿<br/>Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Pecorino Romano, Grana Padano, färsk basilika<br/><i>Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Pecorino Romano, Grana Padano, fresh basil</i></p>                                   | <p><b>155.-</b></p> |
| <p><b>17. Bresaola</b> 🍷<br/>Färska tomat, mozzarella fior di latte, bresaola Punta D'Anca, rucola, hyvlad Grana Padano citronolivolja extra vergine<br/><i>Fresh tomatoes, mozzarella fior di latte, bresaola Punta D'Anca, arugula, shredded Grana Padano, extra virgin lemon olive oil</i></p>                  | <p><b>165.-</b></p> | <p><b>22. Melanzane</b> 🌿<br/>Mozzarella di bufala Campana DOP, auberginer, kapis, körsbärstomater, färsk basilika<br/><i>Buffalo mozzarella Campana DOP, eggplant, capers, cherry tomatoes, fresh basil</i></p>  | <p><b>140.-</b></p> |
| <p><b>18. Pecorino &amp; Pancetta</b> 🍷<br/>Pecorinoost, italienskt sidfläsk, rucola, mozzarella fior di latte<br/><i>Pecorino cheese, italian pancetta, arugula, mozzarella fior di latte</i></p>   | <p><b>160.-</b></p> | <p><b>23. Delicata</b> 🌿<br/>Mozzarella fior di latte, Karl-Johannsvamp, hyvlad Grana Padano, tryffelolivolja<br/><i>Mozzarella fior di latte, porcini mushrooms, shredded Grana Padano, truffle olive oil</i></p>  | <p><b>170.-</b></p> |
| <p><b>19. Salsiccia &amp; Friarielli</b> 🍷<br/>Italiensk salsicciakorv, neapolitanska friarielli/broccolletti grönsaker, vitlök, chili, mozzarella fior di latte<br/><i>Italian salsiccia sausage, Neapolitan friarielli rabe, garlic, chili, mozzarella fior di latte</i></p>                                     | <p><b>150.-</b></p> | <p><b>24. Verdure dolci</b> 🌿<br/>Mozzarella fior di latte, grillad zucchini, grillad paprika, grillad kronärtskocka, rödlök, champinjoner<br/><i>Mozzarella fior di latte, broiled squash, broiled peppers, broiled artichoke, red onions, mushrooms</i></p> | <p><b>140.-</b></p> |
| <p><b>20. Porchetta &amp; Patate</b> 🍷<br/>Mozzarella fior di latte, porchetta, potatis, citron<br/><i>Mozzarella fior di latte, porchetta, potatoes, lemon</i></p>  | <p><b>175.-</b></p> | <p><b>25. Gorgonzola &amp; Pere</b> 🌿<br/>Mozzarella fior di latte, gorgonzola, färska päron, nötter<br/><i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola, fresh pears, nuts</i></p>   | <p><b>148.-</b></p> |
|  |                     | <p><b>26. Crudo e Burrata</b> 🍷<br/>Mozzarella fior di latte, burrata, Parmaskinka, gula körsbärstomater, rucola<br/><i>Mozzarella fior di latte, burrata, Prosciutto crudo, yellow cherry tomatoes, arugula</i></p>  | <p><b>180.-</b></p> |

## La pizza Napoletana D.O.P.

The "cornicione"  
(literally the big frame)  
must be at least  
1-2 cm high.

PDO (product  
denomination  
of origin)  
Buffalo mozzarella  
or mozzarella T.S.G.)

neapolitan extra  
virgin olive oil



fresh tomato or  
marzano pelled  
tomatoes

soft and  
elastic heart

baked i 450°C  
in the traditional  
wood burning oven

## Dolci - Efterrätter - Desserts

### Tiramisú della casa

Hemlagad efterrätt med savoiardikex dränkta i espresso, mascarponeost, Amarettolikör och pudrad med kakaopulver

*Homemade Italian dessert made from savoiardi crackers soaked in espresso, mascarpone cheese, Amaretto liqueur, dusted with cocoa powder*

95

### Cannoli Siciliana

Sicilienska klassiska cannolirån fyllda med söt ricottaost

*Sicilian classic waffle rolls filled with sweetened ricotta cheese*

85.-

### Pannacotta classica

Hemlagad vaniljpannacotta, serveras med färsk frukt

*Homemade vanilla pannacotta, served with fresh fruit*

88.-

### Pizza Dolce

Välj mellan  
Pistagekräm  
Giandujakräm

125.-

## Gelati - Glass - Ice cream

### Pz. Torta di Gelato

Glsstårtbit  
Slice of gelato cake

85.-

### Gelato Bambino alla Vaniglia e Frutta Fresco

Vaniljglass garnerad med färsk frukt  
Vanilla ice cream topped with fresh fruit

68.-

### Gelato Artigianale da Via Palermo

Hantverksglass från Via Palermo

-vanilj (vanilla)  
-choklad (chocolate)  
-pistage (pistachio)

88.-

## Caffé

Espresso (enkel)	26.-
Doppio espresso	36.-
Espresso macchiato	41.-
Doppio espresso macchiato	38.-
Cappuccino	51.-
Americano	34.-
Caffé latte	53.-

## Bibite - Dryck - Beverages

### Tomarchio 25 cl (bio läsk/ organic soda)

- Aranciata rossa 25cl / blodapelsin blood orange
- Aranciata 25cl / apelsin / orange
- Limonata 25cl / citron / lemon

42.-

### Derby 25 cl (italiensk juice / Italian juice)

- Mela verde / grönt äpple / green apple
- Arancia rossa / blodapelsin / blood orange
- Pesca / persika / peach

42.-

### San Pellegrino 20 cl (italiensk läsk / Italian soda)

- Aranciata 20cl / apelsin / orange
- Limone 20cl / citron / lemon
- Aranciata rossa 20cl / blodapelsin blood orange

38.-

### Acqua minerale

- Prealpi Frizzante 50cl
- San Pellegrino Frizzante 50cl
- Loka naturell 33cl

38.-

44.-

33.-

### Acqua con ghiaccio e limone

Stor isvatten med citrom / Iced water with lemon

10.-

### Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Fanta, Sprite

38.-

### Latte della Latticini Skånemejerier

Mjök från Skånemejerier /  
milk from Skånemejerier dairy plant

20.-

 = vegetarisk

 = fisk/skaldjur

 = kött

TEL NR 040-26 84 00

[www.vianapoli.se](http://www.vianapoli.se)

Vi reserverar oss för slutförsäljning av samtliga råvaror och maträtter.  
VÄNLIGEN NOTERA ATT VI EJ DELAR NOTAN.