

The background of the entire page is a repeating pattern of olive branches. Each branch features several elongated, pointed leaves and clusters of dark green olives. The pattern is rendered in a dark green color against a white background.

*Ciao
ciao quattro*

benvenuto

ANTIPASTI

BURRATA AL TARTUFO 150:-

Burrata, körsbärstomat, rucola, parmesan och tryffelkräm
Burrata, pomodoro cigliatine, rucola parmigiano, crema di tartufo

COZZE ALLA MARINARA 155:-

Vitvinskokta hela blåmusslor med, tomat, färsk chili, vitlök, purjolök & persilja
White wine boiled whole mussels with tomato, fresh chilli, garlic, leek and parsley

CHÈVRE CON BARBABIETOLE 135:-

Panerad chèvre med blandsallad och honung, pinjenötter och rödbetor
Breaded chèvre with mixed salad and honey, pine nuts and beetroot

TARTARE DI SALMONE 145:-

Lax tartar med avokado i citronett och pistasch
Salmon tartar with avocado in citronette and pistachio

TIEPIDA DI MARE 155:-

Stekta tigerräkor och gröna musslor med vitlök, chili, schalottenlök och vitt vin
Fried tiger prawns and mussels with garlic, chili, shallots and white wine

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 195:- 2pp

Urval av kallskuret och ostar
Selection of meats and cheeses

CARPACCIO 175:-

Rå oxfilé, svartpeppar, rucola, citron & hyvlad parmesan
Fine sliced raw beef tenderloin, black pepper, arugula, lemon & parmesan cheese

MOZZARELLA DI BUFALA 125:-

Bufflemozzarella, serveras med tomater och basilika
Bufflemozzarella, served with tomatoes and basil

BRUSCHETTA EMILIANA 95:-

Cocktailtomater, parmaskinka, basilika och vitlök
Tomatoes, parma ham, basil, garlic

INSALATE

INSALATA DELLA CASA 195:-

Rökt lax, scampi, ägg, avokado, apelsin, cocktailtomater, och gurka.
Serveras med honungs senapsmajonäs. Smoked salmon, prawns, egg, avocado, orange, cherry tomatoes and cucumber. Served with honey and mustard mayonnaise.

CEASAR SALLAD MED RÄKOR ELLER KYCKLING 195:-

Vid allergier fråga personalen
In case of allergies ask the staff

PIATTO PRINCIPALE

PESCE FRESCO DI OGGI 285:-

Dagens "färskfisk"
Today's fresh fish

SINFORNIA DI MARE 285:-

En poesi av dofter och smaker med skaldjur och fisk.
A poetry of aromas and flavors with seafood and fish.

LAMMRACKS 285:-

Lammracks, färsk rosmarin och rödvinssås
Lamb racks, fresh rosemary, red wine sauce

ENTRECOTE 330:-

Entrecote, perrins sås, karljohan svamp, gräddtryffelkräm, färsk potatis och sparris
Entrecote, salsa perrins, Porcini, crema di tartufo, patate fresche e asparagi

FILETTO DI MANZO 330:-

Grillad oxfile serveras med ravioli och Karljohansvamp i en krämig sås.
Grilled beef tenderloin served porcini mushroom, ravioli and cream sauce.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 265:-

Kalvbiff med mozzarella, parmaskinka och salvia
Veal steak with mozzarella, prosciutto and sage

RISOTTO

RISOTTO AI PORCINI 199:-

Risotto med karljohan svamp, skogsvamp, tryffel och vitt vin
Risotto with mushroom and truffle and white wine

RISOTTO FRUTTI DI MARE 285:-

Blandning av havets läckerheter, persilja, vitlök, vitt vin och tomatsås.
Mixture of seafood, parsley, garlic, white wine and tomato sauce

INSALATA VERDE

UGNSROSTAD POTATIS

GRILLADE GRÖNSAKER

RISOTTOPORCINI

Vid allergier fråga personalen
In case of allergies ask the staff

PASTA

PANZEROTTI 195:-

Västerbottenost , kantareller , ricotta och krämigsås
Västerbotten cheese chanterelles , ricotta and creamy sauce.

CASARECCE AL RAGU DI SALSICCIA 195:-

Salsiccia, aubergine, vitlök, lök, chili, rosmarin, grädde, tomatsås och parmesan
Salsiccia , aubergini, garlic, onion, chili, rosemary tomato sauce, crema and parmesan

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 199:-

Spaghetti med skaldjur smaksatt med vitt vin
Spaghetti with seafood and crumb flavored with white wine

LINGUINI CON SCAMPI 195:-

Vitlöksfrästa scampi, lök, vitlök, grädde, spenat, cocktailtomater med lime och basilikasås
Garlic prawns, onions, garlic, cream, spinach, cherry tomatoes with lime and basil sauce

LINGUINI ALLE VONGOLE 199:-

Vongolemusslor, vitlök, chili, cocktailtomater och vitt vin
Vongole clams, garlic, chili, cherry tomatoes and white wine

FETUCCINE AI FUNGHI 179:-

Fettuccine pasta med karl johansvamp, tryffel och grädde
Fettuccine pasta with mushroom, truffle and cream

PENNE DI MANZO 195:-

Strimlad oxfilé, chili, skogssvamp, lök, vitlök, spenat, grädde, tomatsås och parmesan
Shredded beef, chili, mushrooms, onions, garlic, spinach, cream, tomato sauce and parmesan

FETUCCINE AVOKADO 185:-

Avokado, handskalade räkor, purjolök, vitlök, chili, grädde
Avocado, hand shaved shrimp, leek, garlic, chili, cream

SPAGHETTI CARBONARA /

BOLOGNAISE /

AMATRICIANA

LASAGNE 169:-

Glutenfri pasta

Gluten-free pasta

Vid allergier fråga personalen

In case of allergies ask the staff

DOLCI

CHOKLADFONDANT 115:-

Chokladfondant, serveras med vaniljglass och bär
Chocolate fondant, served with vanilla ice cream and berries

PANNACOTTA DI BOSCO 95:-

Vaniljsmak på en hallonspegel
Vanilla on a raspberry mirror

TIRAMISÙ 95:-

Savoyardikex, mascarpone, äggkräm, espresso, marsalavin
Savoyard biscuits, mascarpone cheese, custard, espresso and marsala wine

GELATO ALLA VANIGLIA 75:-

Vaniljglass med jordgubbar, vispgrädde & chokladsås
Vanilla ice cream with strawberries, whipped cream and chocolate sauce

TARTUFO 65:-

Hemmagjorda chokladtryfflar
Homemade chocolate truffles.

SORBETTO 85:-

Citron sorbet med limoncello
Lemon sorbet with limoncello

OSTBRICKA 155:-

Vid allergier fråga personalen
In case of allergies ask the staff

PIZZOR

MARGHERITA Mozzarella, färsk basilika. (Mozzarella and basil.)	146:-	TONNO Mozzarella, tonfisk, rödlök, oliver och persilja.	149:-
BURRATA Burrata, färsk basilika. (burrata and basil.)	165:-	VANADIS Buffelmozzarella, scampi, kronärtskoeka, röd pesto, spenat och citron (Buffalo mozzarella, scampi, artichoke, red pesto, spinach and lemon.)	163:-
DANIELA Färost, champinjoner, grillad paprika, purjolök, röd pesto och rucola. (Sheep's milk cheese, mushrooms, roasted peppers, leeks, red pesto and arugula.)	151:-	PESCATORE Mozzarella, blåmusslor, marinerade scampi, sparris körsbärstomater, rucola och citron. (Mozzarella, blue mussels, marinated scampi, asparagus cherry tomatoes, arugula and lemon.)	169:-
VEGETARIANA Buffelmozzarella, kronärtskoeka, grillad paprika, zucchini, rucola och havssalt. Buffalomozzarella, artichoke, roasted peppers, zucchini, arugula and sea salt.)	153:-	PIZZA DELA PARMA Mozzarella, parmesan, parmaskinka, pinjenötter, spenat, körsbärstomater och rucola. (Mozzarella, parmesan, parma ham, pine nuts, spinach, cherry tomatoes and arugula.)	159:-
SALSICCIA Mozzarella, salsiccia, rödlök, körsbärstomater, peppar och rucola. (Mozzarella, salsiccia, red onion, cherry tomatoes, pepper and arugula.)	159:-	PIZZA CON SALAMI Mozzarella, paprika, tomat, stark salami och färsk basilika. (Mozzarella, peppers, tomatoes, spicy salami and fresh basil.)	159:-
CALZONE Inbakad: Mozzarella, skinka. (Embedded: Mozzarella and ham.)	151:-	PIZZA ALLA GIO Mozzarella, Parmesan, skinka, champinjoner och färsk oregano. (Mozzarella, parmesan, ham, mushrooms and fresh oregano.)	155:-
MEZZA LUNA Den inbakade halvan: mozzarella, parmaskinka. Andra halvan: mozzarella, parmaskinka, rucola, olivolja, havssalt (The embedded half: mozzarella, parma ham. Second half: mozzarella, parma ham, arugula, oil, sea salt.)	155:-	PIZZA A'LL FORMAGGIO Chevre, gorgonzola, parmesan, pinjenötter och honung. (Chèvre, gorgonzola, parmesan, pine nuts and honey.)	155:-
QUATTRO STAGIONI Mozzarella, skinka, champinjoner, paprika, räkor, kronärtskoeka och oliver (Mozzarella, ham, mushrooms, peppers, shrimp, artichokes and olives.)	159:-	CARPACCIO BIANCO Oxfile, mozzarella, pinjenötter, parmesan, svartpeppar, tryffelolja, rucola och citron. (Raw beef tenderloin, mozzarella, pine nuts, parmesan, black pepper, truffle oil, arugula and lemon.)	165:-
SPINACHI CON PROSCIUTTO Mozzarella, champinjoner, spenat, parmaskinka, pinjenötter och basilika. (Mozzarella, mushrooms, spinach, parma ham, pine nuts and basil.)	155:-	PIZZA AL PROSCIUTTO E FICHI Chevréost, fikon, parmaskinka, timjan, olivolja, parmesan och honung. (Chèvre cheese, parma ham, parmesan, fig and theme.)	160:-
PROVENZALE Mozzarella, oxfile, färsk vitlök, champinjoner, lök och rucola. (Mozzarella, beef tenderloin, fresh garlic, mushrooms, onions and arugula.)	160:-	PIZZA FICHI Chevréost, fikon, pinjenötter, olivolja, parmesan, rucola, timjan och honung. (Chèvre cheese, fig, pine nuts, parmesan and arugula.)	155:-
PIZZA DELLA CASA Mozzarella, marinerad oxfile, vitlök, champinjoner, sparris, körsbärstomater, svartpeppar och basilika. (Mozzarella, marinated beef tenderloin, garlic, mushrooms, asparagus, cherry tomatoes, black pepper and basil.)	160:-	EMMA Chevréost, honungsmelon, pinjenötter, olivolja, parmesan, breasola, rucola och honung (Chèvre cheese, fig, breasola, parmesan, pine nuts and arugula.)	160:-
CIAO CIAO SPECIALE Mozzarella, parmesan, breasola, purjolök, pinjenötter och rucola. (Mozzarella, parmesan, breasola, leeks, pinenuts and arugula.)	160:-	ALEXANDER Fetaost, grillad paprika, zucchini, rucola och tzatziki. (Sheep's milk cheese, roasted peppers, zucchini, tzatziki arugula and sea salt.)	153:-
MAFIOSO Mozzarella, rödlök, tomat, peperocini, stark salami and chiliolja (Mozzarella, red onions, tomatoes, peperocini, spicy salami and chilli oil.)	159:-		
NAPOLETANA Mozzarella, sardeller, kapris, oliver. (Mozzarella, sardelle, capers, olives.)	155:-		

Alla pizzor går att beställa med
Glutefri, Laktosfri, Veganost och Dinkelmjöl
20:-

MENÙ FISSO

MENY 1

330:-

MOZZARELLA DI BUFALA

Buffelmozzarella, serveras med tomater och basilika
Bufflemozzarella, served with tomatoes and basil

Valfri

PIZZA eller PASTA

Your choice of pizza or pasta

TIRAMISU

Italiensk dessert gjord av Savoyardikex, mascarpone, äggkräm, espresso, marsalavin
Italian dessert made with Savoyard biscuits, mascarpone cheese, custard, espresso and marsala wine

MENY 2

390:-

CARPACCIO

Rå oxfile, svartpeppar, rucicola, citron och hyvlad parmesan
Fine sliced raw beef tenderloin, black pepper, arugula, lemon & parmesan cheese

PESCE FRESCO DI OGGI

Dagens "färskfisk"

Today's fresh fish

SORBETTO

Citron sorbet med limoncello

Lemon sorbet with limoncello

MENY 3

420:-

TARTARE DI SALMONE

Lax tartar med avokado i citronett och pistasch
Salmon tartar with avocado in citronette and pistachio

FILETTO DI MANZO

Grillad oxfile serveras med panzerotti och Karljohansvamp i en krämig sås.
Grilled beef tenderloin served porcini mushroom, ravioli and cream sauce.

PANNACOTTA DI BOSCO

Vaniljsmak på en hallonspegel
vanilla on a raspberry mirror

INSALATA VERDE

KLYFTPOTATIS RISOTTO

Vid allergier fråga personalen

In case of allergies ask the staff

The background of the entire page is a repeating pattern of olive branches with green leaves and olives, rendered in a detailed, engraved style. The pattern is light green and covers the entire surface.

Ciao
ciao quattro

VANADISPLAN 1
113 31 STOCKHOLM
INFO@CIAOCIAOIV.COM
WWW.CIAOCIAOIV.COM

