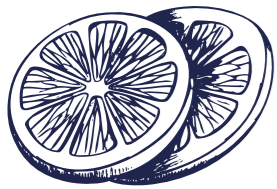




Italien tur & retur för endast 45 kr med en äkta Limoncello!

Vad du än gör ikväll, missa inte 1854's egna Limoncello. Avnjuts efter maten, innan kaffet. Kostar endast **45 riksdaler glaset.** Det ni!



VI HAR LÄSGLASÖGON

Glutenintolerant?
Alla pastor och pizzor går att få glutenfria

Apéritif

Apéritif är en drink som fungerar som aptitretare. Den avnjuts innan maten för att reta smaklökarna och förhöja den kommande måltiden.

- 115:- **NOVELLO MARTINI**
Olivoljeinfuserad Tanqueray gin, italiensk torr vermouth
- 95:- **APEROL SPRITZ**
Aperol, prosecco, soda
- 95:- **BELLINI**
Persika, hallon, prosecco
- 95:- **BOCCA LIMONE**
Limoncello, basilika, citron, prosecco

Njut av en antipastitalrik innan maten!

· SERVERAS MED GRISSINI ·

- 179:- 4 sorters chark, varierande
- 199:- 3 sorters ost & 3 sorters chark

Antipasti

Antipasto betyder "före måltiden", vilket innebär att man – du gissade rätt – vanligtvis äter antipasti innan huvudmåltiden. Kalla det förrätt om det känns bättre.

- 65:- Italienska oliver
- 69:- Vitlöksbröd
- 55:- Grönsallad med tomat, gurka, rödlök, olivolja
- 85:- Caprese - tomatsallad med äkta italiensk buffelmozzarella
- 95:- 3 x Bruschetta:
 - tomat/lök
 - kronärtskockskräm/räkor
 - lardo/grönt äpple/timjankräm
- 59:- Liten bruschetta med löjrom, crème fraiche, rödlök
- 79:- Calamares med aioli
- 69:- **(Vegan.)** Grillad inlagd zucchini med kronärtskockskräm, sotad picklad steklök, rostade pinjenötter, örkrutonger
- 95:- Sotad tonfisk med örtsallad, parmesan, olivjord, salsa verde
- 85:- Manzo (nötinnanlår) med hyvlade betor, rucola, rostade pinjenötter, örter

Primi

Primi står för den första rätten som serveras under en klassisk fyrrätters italiensk måltid i det traditionella italienska köket. Vissa beställer primi som huvudrätt, andra skippar den helt och hållet. Du får göra som du vill – det är okej med oss.

- 119:- **(Veg.)** Jordärtsskocksrisotto, grönt äpple, friterad jordärtskocka, gorgonzola, valnötter
Corte Giara Chardonnay
- 135:- Parmesangratinerade havskräftor, aioli, grillat bröd, citron
Bottega Soave Classico
- 135:- Carpaccio på oxfilé med rostade pinjenötter, rucola, parmesan
Terlan Pinot Noir

Pasta & Risotto

Vissa påstår att det var kineserna som uppfann pastan och att Marco Polo sedemera förde den från Kina till Italien. Det är givetvis inte sant. Pasta är lika italienskt som cappuccino. Punkt slut. *All spaghetti är ekologisk.*

- 165:- **(Veg.)** Gnocchi med portabello, saltorkade tomater, sojabönor, grönsaksbuljong, rucola, parmesan
Vitt: Bottega Soave Classico
Rött: Luigi Voghera Dolcetto D'alba
- 199:- Spaghetti Frutti di Mare med räkor, kräftstjärtar, scampi, musslor, bläckfisk
Corte Giara Chardonnay
- 199:- Garganelli med musslor, räkor, kräftstjärtar, chili, vitlök, mascarpone, persilja
Conte Matarocco Grillo EKO
- 259:- Risotto med scampi, kräftstjärtar, räkor, saltorkad tomat, oliver, spenat, musselfond, parmesan
Solosole Vermentino
- 195:- Spaghetti Pesto med grillad svensk kyckling, saltorkad tomat, rökt sidfläsk, rostade hasselnötter och parmesan
Conte Matarocco Nero D'avola
- 199:- Fiocchetti fylld med gorgonzola, serveras med kronärtskockshjärtan, saltorkad tomat, svarta oliver, päron, salvia, chili, chilisalami, parmesan
La Groletta Ripasso
- 189:- 1854:s Spaghetti Carbonara med rökt sidfläsk, champinjon, grädde, vitlök och parmesan, toppas med äggula
Luigi Voghera Dolcetto D'alba
- 165:- Garganelli Bolognese - Rödvinbräserverad högre, tomat, örter, parmesan
Conte Matarocco Nero D'avola

Bröd serveras till pasta och risotto

I secondi

I Italien kostar man på sig att äta två varmrätter. Den andra heter i secondi och kan lika gärna kallas huvudrätt.

- 199:- Sallad med grillad svensk kyckling, risoni, rökt sidfläsk, mozzarella, cocktailtomat, rödlök, gurka och oliver. Serveras med timjankräm och bröd
Vin: Luigi Voghera Dolcetto D'alba
Öl: Birra Moretti Toscana
- 199:- Hamburgare med rökt sidfläsk och mozzarella, pommes, vitlök- och basilikadipp
Vin: Corte Giara Ripasso
Öl: Sitting Bulldog IPA
- 225:- **(Vegan.)** Bakad rotselleri, champinjonpastej, rostad mandel, mandelmjölkskum, hyvlad champinjon, sotad picklad steklök
Conte Matarocco Grillo EKO
- 285:- Bakad torskrygg, lardo, brynt salviasmör, blomkål, kapris, citron, persiljerotspuré
Corte Giara Chardonnay
- 199:- 1854:s Pollo alla cacciatora med svensk kyckling, olivjord, kapris, salvia, friterade sardeller, tomat, rostade rotfrukter
Vitt: Da Luca Pinot Grigio
Rött: Terlan Pinot Noir
- 299:- Grillad svensk ryggbiff, rödvinssky, tryffelaioli, parmesanslungad pommes, friterad svartrot, sotad picklad steklök
Mediterra Allegrini Syrah

Formaggi / Ostar

- 45:- Parmesan Reggiano
Ekologisk, lagrad 24 månader
- 45:- Talleggio
Röd kittost gjord på komjolk
- 45:- Gorgonzola Super
Blåmögelost gjord på komjolk.
Osten mognar två månader i grottor
- 45:- Roccolo
Pastöriserad komjölksost från Val Taleggio.
Lagrad 4-6 månader på pinjeträhyllor i kalla källare
- 45:- Tryffelpecorino
Getost gjord på råmjolk

Serveras med marmelad och knäcke

Pizza

Den som påstår att pizza är skräpmat vet inte vad han pratar om. Så enkelt är det. Kom igen nu, du vet att du vill ha en.

- 149:- **GREVINNAN**
Mozzarella, talleggio, gorgonzola, fetaost, prosciutto, salami, rucola, färsk tomat
- 155:- **BERLING**
Tomatsås, mozzarella, prosciutto, portabello, rucola, parmesan
- 159:- **NKPG:S SHERLOCK HOLMES**
Tomatsås, mozzarella, oxfilé, rostad paprika, portabello, tomat, vitlök, rucola
- 145:- **STRID**
Tomatsås, mozzarella, grillad marinerad fläskkarré, rödlök, rostad vitlökskräm, färsk tomat
- 169:- **RENA RÅNET**
Tomatsås, mozzarella, räkor, kräftstjärtar, musslor, bläckfisk, vitlök, persilja, citron
- 159:- **ARRESTEN**
Tomatsås, mozzarella, oxfilé, räkor, färsk tomat, aioli
- 155:- **SMEDEN (HALVINBAKAD)**
Tomatsås, mozzarella, Grancotto (gourmetskinka), prosciutto, rucola, fetaost, parmesan
- 149:- **LASSE**
Tomatsås, mozzarella, tre sorters salami, oliver, färsk tomat, oregano, vitlök
- 139:- **(Veg.) KOMMISSARIEN**
Tomatsås, mozzarella, spenat, aubergine, färsk tomat, chèvrest, färsk chili
- 215:- **ÖSTGÖTEN**
Prästost, löjrom, rödlök, crème fraiche, dill, citron
- 145:- **STORA TORGET**
Tomatsås, mozzarella, stark salami, rucola, citron, parmesan
- 149:- **SKÄNNINGE**
Tomatsås, mozzarella, grillad paprika, vitlök, prosciutto, pesto, pinjenötter, oregano
- 145:- **(Veg.) GRANNEN**
Chèvrest, valnötter, betor, spenat, honung, dijonsenap
- 159:- **LENDEN**
Chèvrest, fikon, pancetta, timjan, honung, pinjenötter
- 159:- **JURISTEN**
Tomatsås, mozzarella, färsk tomat, Grancotto (gourmet-skinka), buffelmozzarella, pistagenötter, basilika

OBS! Vi kan inte garantera att pizzerian är klar samtidigt med annan beställd mat



NILS STRID

Hemmansägare, fd korpral och välkänd skojare. Hjärnan bakom den stora kuppen mot Östgötha Bank år 1854. Dömdes till 120 hårda piskrapp och livstids utvisning till Amerika. Hur hans senare liv såg ut vet ingen säkert, men man tvivlar på att det slutade lyckligt.



LARS EKSTRÖM

Storväxt smed från Skänninge. Dömdes till fängelse och 120 piskrapp. Ekström släpptes dock relativt snart, eftersom han ändå var en hyfsat duktig smed och ansågs göra mer nytta i smedjan än i fängelset.



JOHAN ISAKSSON

Korrupt landsfiskal med tvivelaktig moral. Bodde granne med Östgötha Bank och gömde delar av bytet i gamla stövlar, under en gravsten på kyrkogården och nedgrävt i sitt eget grönsaksland. Dog i fängelset, 33 år senare.

Facebook & Instagram:
@1854LKPG
#1854LKPG

Allergisk mot något? Vänligen meddela serveringspersonalen