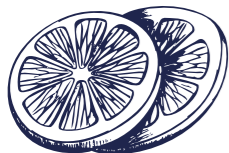


Allergisk mat något?
Vänligen meddela
serveringspersonalen



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

Vegetarian?
Personalen vet exakt
vad du kommer gilla!
Säg bara till.

Glutenintolerant?
Alla pastor och pizzor
går att få glutenfria

Törstig?

BRA! DRYCKESMENYN STÅR
PÅ BORDET

APÉRITIF

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

- 115:- **NOVELLO MARTINI**
Olivoljefuserad tanqueray gin,
italiensk torr vermouth
- 85:- **APEROL SPRITZ**
Aperol, prosecco, soda
- 90:- **BELLINI**
Persika x 2, prosecco
- 90:- **BOCCA LIMONE**
Limoncello, basilika, citron, prosecco

Njut av en antipastitalrik
innan maten!

SERVERAS MED GRISSINI -
4 sorters chark, varierande · 179:-
3 sorters ost & 3 sorters chark · 199:-

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*Bruschetta:** tomat/lök, pesto/prosciutto, kräfta/ostromajonnäs
- 59:- **Liten bruschetta med löjrom, crème fraiche, rödlök**
- 79:- **Calamares med vitlökskräm**
- 85:- **Lättrökt makrill, hyvlad rädisa, dillpanko, ostromajonnäs och dill**
- 95:- **Sotad tonfisk, blandade tomater, rädisa, ruccola, citronolja och pinjenötter**
- 89:- **Kalvtartar med parmesankräm, rödlök, torkad kaporis, persilja och parmesan**

1854

SIGNERAT NILS STRID

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:- **Bakad och grillad purjolök, tomatkräm, pecorino och valnötter**
V Valpolicella
- 139:- **Havskräftsrisotto med råhyvlad champinjon och fänkål**
V Valpolicella
- 135:- **Carpaccio på oxfile med rostade pinjenötter, ruccola och parmesan**
Da Vinci Chianti Fiasco

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.*

- 179:- **(Veg.) Kantarellravioli med svamp, lök och sojabönor i parmesansås**
Vitt: San Michele Soave Classico Rött: Terlan Pinot Noir
- 199:- **Spaghetti Frutti di Mare med räkor, kräftstjärtar, scampi, blåmusslor, bläckfisk**
C Chardonnay
- 199:- **Spaghetti med vongolemusslor, blåmusslor, scampi, körbärstomater med vitt vin, chili vitlök och persilja**
Poggio Del Sasso Vermentino
- 259:- **Skaldjursrisotto med räkor, kräftstjärtar, bläckfisk, blåmusslor och havskräfta**
San Michele Soave Classico
- 195:- **Spaghetti pesto med grillad svensk kyckling, soltorkad tomat, rökt sidfläsk, rostade hasselnötter och parmesan**
Conte Matarocco Nero D'avola
- 195:- **Papardelle med svensk fläskfilé, knaperstekt sidfläsk, chili, kaporis, citron, salvia och parmesan**
San Michele Soave Classico
- 189:- **1854's Spaghetti Carbonara med rökt sidfläsk, champinjon, grädd, vitlök och parmesan, toppas med äggula**
Conte Matarocco Nero D'avola
- 165:- **Papardelle Bolognese**
Rödvinsbräserverad högre, tomat, örter, parmesan
Da Vinci Chianti Fiasco

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, rökt sidfläsk, mozzarella, cocktailtomat, rödlök, gurka och oliver. Serveras med parmesankräm & focaccia**
Vin: V Valpolicella
Öl: BB Supper Lola Lager
- 199:- **Hamburgare med rökt sidfläsk och mozzarella, pommes, vitlök- och basilikadipp**
Vin: R Ripasso
Öl: Sitting Bulldog IPA
- 299:- **Grillad svensk ryggbiff med bönor, ruccola, parmesan och örtsky serveras med pommes frites och vitlöksdipp**
Vin: R Ripasso
Öl: B.B Ship Full Of IPA
- 249:- **Rödvinsbräserverad svensk oxkind med tryffelpuré, minimorot, vårlök och örtsallad**
Vin: Luigi Voghera Barbaresco
Öl: Melleruds Klassiska Ale
- 259:- **Kalvschnitzel Milanese med tomatsås, råstekt vitlökspotatis, sardell och kaporismör, friterade sardeller och torkad kaporis**
Vin: C Chardonnay
Öl: Great White Bulldog Wheat IPA
- 259:- **Grillad regnbågsfilé, pestoslungade primörer, örtsallad, kokt färsopotatis, grillad citron och havskräftssås samt forellrom**
Vin: C Chardonnay
Öl: Melleruds Utmärkta Pilsner EKO

Formaggi / Ostar

- 45:- **Parmesan Reggiano**
Ekologisk, lagrad 24 månader
- 45:- **Talleggio**
Rödkittost gjord på komjölk
- 45:- **Gorgonzola Super**
Blåmögelost gjord på komjölk.
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 råmjölk

Serveras med marmelad och knäcke

P.I.Z.Z.A

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.

- 125:- **LILLA CHICAGO**
Tomatsås, mozzarella, färsk tomat, buffelmozzarella, ruccola
- 139:- **GREVINNAN**
Mozzarella, talleggio, gorgonzola, fetaost, ruccola, färsk tomat
- 149:- **BERLING**
Tomatsås, mozzarella, prosciutto, portabello, ruccola, parmesan
- 149:- **NKPG:S SHERLOCK HOLMES**
Tomatsås, mozzarella, oxfile, rostad paprika, portabello, tomat, vitlök, ruccola
- 145:- **STRID**
Tomatsås, mozzarella, grillad marinerad fläskkarré, rödlök, rostad vitlökskräm, färsk tomat
- 155:- **RENA RÅNET**
Tomatsås, mozzarella, räkor, kräftstjärtar, musslor, vitlök, persilja, citron
- 155:- **ARRESTEN**
Tomatsås, mozzarella, oxfile, räkor, färsk tomat, aioli
- 155:- **SMEDEN (HALVINBAKAD)**
Tomatsås, mozzarella, Grancotto (gourmet-skinka), prosciutto, ruccola, fetaost, parmesan
- 149:- **LASSE**
Tomatsås, mozzarella, 3 sorters salami, oliver, färsk tomat, oregano, vitlök
- 139:- **KOMMISSARIEN**
Tomatsås, mozzarella, spenat, aubergine, färsk tomat, chèvreost, färsk chili
- 219:- **ÖSTGÖTEN**
Prästost, löjrom, rödlök, crème fraiche, dill, citron
- 145:- **STORA TORGET**
Tomatsås, mozzarella, stark salami, ruccola, citron, parmesan
- 149:- **SKÄNNINGE**
Tomatsås, mozzarella, grillad paprika, vitlök, prosciutto, pesto, pinjenötter, oregano
- 139:- **GRANNEN**
Chèvreost, valnötter, betor, spenat, honung, dijonsenap
- 145:- **HAWAII**
Tomatsås, mozzarella, Grancotto, färsk ananas, majs, basilika
- 159:- **SVEN**
Mozzarella, kallrökt lax, rödlök, fetaost, kaporis, dill, citron, örtsås

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



NILS STRID

Hemmansägare, fd korpral och välkänd skojare. Hjärnan bakom den stora kuppen mot Östgöta 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 Östgöta 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.

adress: STORA TORGET 1, LINKÖPING

telefon: 013-13 31 91 hemsida: WWW.1854.SE mail: INFO@1854.SE



Fritt wifi!

Facebook: WWW.FACEBOOK.COM/1854LKPG

Instagram: @1854LKPG #1854LKPG