

# MENY

## SMÅTT & GOTT

**Rotfruktschips 55**  
Underbart knapriga.

**Marconamandlar 45**  
Saltade och rostade.

**Dolores stracciatella 85**  
Med syrliga tomater & brynt smör! Delizioso!

**Oh, oliver 45**  
Italienska "oh-så-goda" oliver. Gnam!

**Antipastifat 285**  
3 sorters italiensk chark; Italiensk parma, tryffelsalami och Salami Spianata. 3 sorters utvalda ostar; Pecorino med tryffel, Svedjan gårdsost och Gran Soresina. Italienska oliver och marconamandlar. Fikonmarmelad, färska fikon och grissini. *Smårrätt för 2 (huvudrätt för 1).*

**Hel burrata 115**  
Med halstrad fänkål, italiensk parma, chiliolja + marconamandlar.

**Chèvre chaud med söt bärsalsa 85**  
Crostini, gratinerad chèvre & bärsalsa!

**Flatbread 45**  
Flatbread från ugn med olivolja & havssalt.

## & DONS PASTA

**Pasta med het salami + burrata 255**  
Pasta + gräddig tomatås med het salami. Toppas med burrata, olivolja, svartpeppar, pecorino & svartpeppar. Serveras med vintrig sidesallad.

**Pasta med svartkålspesto + stracciatella 255**  
Pasta vänd med svartkålspesto, toppad med marconamandlar, grovriven pecorino, svartpeppar + kallpressad italiensk olivolja och ljuvlig stracciatella. Serveras med vintrig sidesallad. *Tillval; Lufttorkad-bresaola från Jokkmokk (+ 65 kr) Bu-bu-buona!*

## & KANALGATANS GRÖNA

**Dolores italienska ceasarsallad 265**  
En klassisk ceasarsallad fylld med Dolores kärlek, toppad med italiensk pancetta och parmesanost. *Välj mellan kyckling eller räkor.*

## & EN ITALIENSK BURGARE

**Burgare på italienska 255 (kött eller halloumi)**  
Högreburgare med vintrig sallad, egengjord picklad rödlök, tryffelmayo och italiensk ost. Pommes med riven pecorino + tryffelmayo. *Tillval; Knapergillad italiensk parmaskinka (+65 kr)*

## DOLORES NAPOLITANSKA PIZZA

**Mormor Margherita 225**  
San Marzano, mozzarella, stracciatella & kallpressad olivolja. Serveras med vintrig sidesallad. *Tillval; Italiensk parmaskinka (+ 65 kr)*

**Dolores tvärvikta, friends of darkness edition 295**  
Bas av mild ringlad svartkålspesto, lufttorkad bresaola från Jokkmokk, handdelad buratta. En öppen pizza, tvärvikt efter montering + vintrig sidesallad.

**Schtaans hippaste fikonpizza 285**  
Syrad grädde, fikon, smulad chevre och mozzarella. Pinjenötter och alldeles lagom mycket ringlad honung. Serveras med vintrig sidesallad.

**Lill-djävulskt mörker 295 (Het)**  
San Marzano, italiensk het salami, ugnsgatinerade hela oliver i citrusmarinad, svartpeppar och upplyftande stracciatella. Serveras med vintrig sidesallad + svartpepparchips.

**Pizza oxfilé di lusso 395**  
Bas av pestokräm, toppad med lågtempererad oxfilé, rucola, egengjord picklad rödlök, pinjenötter, romantica tomater och pecorino. Serveras med vintrig sidesallad + rotfruktschips.

**La, la löjrom 325**  
Löjromspizza med syrad grädde som bas. Löjrom, fluffig citronmascarpone, dill, gräslök & färsk finhackad rödlök. Serveras med vintrig sidesallad + rotfruktschips och citron.

**VÅR PIZZADEG FRAMSTÄLLS I DEGERIET.** Kalljäst för ett mjukt, segt och alldeles underbart resultat. Vi använder oss av tomatås San Marzano som bas på våra pizzor, alt syrad grädde. + mozzarella.

**ÖNSKEMÅL?** Veganskt, minus-gris, nötallergi, laktosfritt eller glutenfritt? Berätta vilka behov du har, så hittar vi en lösning. *Alla priser är i svenska kronor (SEK).*

Paradiso  
della pizza