

# KANALKIOSKEN

## Stenugnsbakade italienska pizzor

*Vi vill att en pizza skall kännas fräsch och lätt med tunn, krispig botten. Därför bakar vi våra stenugnsbakade pizzor från grunden med respekt för de specifika råvarorna, vi bakar alla pizzor med en och samma bas, tomatås och mozzarella. När pizzan kommer ut ur ugnen så toppar vi den med övriga ingredienser, som vi har tillagat separat för att var råvara skall tillagas på bästa möjliga sätt.*

**Frutti di Mare**.....149:-/129:-  
Vitlöksfrästa scampi, blåmusslor, ruccola, saffransaioli, citron

**Pollo con funghi** ..... 139:-/119:-  
Grillad kyckling, svamp, ruccola, tryffelmajonnäs, syrad lök

**Sofias fikon**.....149:-/129:-  
Chevre, gorgonzola, fikon, valnötter, ruccola, honung

**Antipasto**.....129:-/109:-  
Tryffelsalami, serranoskinka, oliver, basilika, balsamico, ruccola

**Chantarelle**.....149:-/129:-  
Blandade kantareller, rostad lök, syrad lök, ruccola, shalottenmajonnäs

**Tagliare la bistecca** ..... 149:-/129:-  
Rosastekt slaktarbiff, gremolataaioli, citron, ruccola, syrad lök

**Steak n´ Bea**.....159:-/139:-  
Oxfile, vitlök och chilikant, tomater, ruccola, bearnaisesås

**Il vegetale** ..... 119:-/99:-  
Marinerad kronärtskocka, oliver, paprika, ruccola samt gremolata-aioli

**Margherita** ..... 99:-/79:-  
Mozzarella, färska tomater, basilika

**Chorizo** ..... 139:-/119:-  
Grillad chorizo, chiliaioli, vitlökspenslade kanter, rostad lök, paprika, persilja

### Extra tillbehör

Saffransaioli 25:-

Chiliaioli 20:-

Gremolata-aioli 20:-

Bearnaisesås 20:-

Shalottenmajjo 20:-

Serranoskinka 25:-

Oxfile 45:-

Tryffelmajonnäs 30:-

Valnötter 25:-

Tryffelsalami 25:-

Grillad kyckling 25:-

Stekt svamp 15:-

Chorizo 30:-

Slaktarbiff 35:-