Menu

Antipasto

Osteria Karamias vitlöksbröd (V) **89 kr**
Ugnsrostad vitlöksfocaccia med ett gyllene täcke av riven Parmigiano Reggiano. Spröd på ytan, mjuk i mitten – ett enkelt men oemotståndligt hantverk från vår osteria

Robiola Fresca di capra (V) **129 kr**
Krämig getfärskost på rostat vitlöksbröd, toppad med knäckiga karamelliserade macadamianötter. Avslutas med färsk basilika och fruktig olivolja

Chark- & ostbricka Parmaskinka **198 kr**
Proscuitti di Parma 18mån, Black Angus bresaola, Napolitansk salami, tryffel pecorino, Occelli al Barolo, gorgonzola, marmelad

Arancini al Pomodoro e Mozzarella (V) **119 kr**
Krispigt gyllene risottokulor med smak av solmogna tomater och basilika, fylld med smältande mozzarella. En siciliansk gatuklassiker.

Risotto

Risotto ai Funghi (V) **199 kr**
Krämig risotto tillagad med skogschampinjoner, portabello, vitt vin och vår egen 24-timmars svampbuljong. Parmigiano Reggiano smälter ner i riset under tillagningen och ger djup, sälta och en rund, fyllig karaktär.

Risotto Perla del Mare **210 kr**
Risotto tillagad med vår egen 12-timmars hummerbuljong, serverad med scampi, bläckfisk och musslor. Vitt vin, en skvätt citron och Parmigiano Reggiano rundar av smakerna med friskhet och elegans.

Häng med i svängarna!

Var först med att höra om nyheter på menyn och annat spännande.

@osteriakaramia
osteriakaramia.se

Pasta

Vår hemmagjorda färsk pasta i olika former görs av det bästa durumvetet med en exakt och väl uttänkt kombination av vatten, durumvete & ägg.

Linguine ai Frutti di Mare **210 kr**
Handgjord linguine med scampi, bläckfisk och musslor som får sjuda i vitt vin, vitlök och chili. Smakerna rundas av med solmogna körsbärstomater, färsk persilja och kallpressad olivolja – en smakresa längs den italienska kusten.

Ragù di agnello (L) **225 kr**
Långkokt ragù på lammrostbiff, tillagad med rött vin, soltorkad tomat och grillade borretanelökar. Serveras med pipe rigate, vars böljande form fångar varje droppe av den mustiga såsen, och toppas med riven Parmigiano Reggiano.

Arrabbiata (L) (V) **169 kr**
Maccheroni i en livfull tomatsås på hela solmogna tomater, vitlök, chili och färsk basilika, toppad med Parmigiano Reggiano. En rustik klassiker från Rom där enkelheten får hetta och mjuk syra att ta plats.

Ragú alla Bolognese **199 kr**
Med inspiration från Original receptet från Bologna. Tillagas i 5 timmar med bla nötkött, lök, morot, selleri, hela solmogna tomater, vitt vin och en och annan hemlig ingrediens. Toppas med riven Parmigiano Reggiano.

Spaghetti alla Carbonara **199 kr**
En romersk klassiker tillagad enligt tradition – med guanciale, krispig på utsidan och mjuk i mitten, krämig äggula, Pecorino Romano och Grana Padano. Avslutas med nymalen svartpeppar och Parmigiano Reggiano.

För glutenfri pasta + 20 kr

Vår glutenfria pasta pasta är ej hemmagjord.

OSTERIA karamia

Pinsa

Våra hemmagjorda pinsa bottnar är bakad med omsorg och av vete Tipo00, soja- & rismjöl med en jäsning på 72 tim.

Halv / Hel

Proscuitti al Tartufo **140 kr / 185 kr**
Tomatsås och mozzarella, toppad med parmaskinka, Parmigiano Reggiano och en klick tryffelkräm. Avslutas med färsk basilika och kallpressad olivolja.

Tri Colore - Tre färger (V) **135 kr / 185 kr**
Tomatbotten med smält mozzarella, toppad med röd pesto, grön pesto och mozzarella. Strös med Parmigiano Reggiano – en hyllning till Italiens färger och smaker i vacker samklang.

Salame piccante **140 kr / 185 kr**
Tomat och mozzarella i botten, toppad med kryddig Ventricina-salami, het 'nduja och Parmigiano Reggiano. Avrundas med krossade Taggiasche-oliver för en eldig, rund och smakrik upplevelse.

Chèvre chaud (V) **140 kr / 185 kr**
Ugnsbakad getost på marinerade rödbetor, toppad med knapriga valnötter, honung och en len mascarpone-crème fraîche. Avslutas med färsk krasse för en frisk och nötig avslutning.

Bianca di bresaola con fico **145 kr / 195 kr**
Krämig mascarpone-crème fraîche med mozzarella och parmesan i botten, toppad med karamelliserad rödlök, fikonmarmelad och tunnskivad Black Angus bresaola. Avslutas med honungsrostade pumpa- och solrosfrön samt ruccola.

För glutenfri pinsabotten (gäller endast hel) + 40 kr

Sallad

Caesar Originale **189kr**
Vår tolkning av den klassiska Caesarsalladen – inspirerad av Caesar Cardinis originalrecept. Med krispig romansallad, stekt kyckling, pancetta, krutonger, lagrad parmesan och vår egen caesardressing.

(L) **Laktosfritt** (V) **Vegetariskt**