



Välkommen till Vicino

På Vicino hyllar vi italienska smaker med vår egen twist. Innovativa smårätter, pizza och pasta serveras i en modern, avslappnad miljö - alltid med hjärta, puls och personlig service.

"För er som undrar - Vicino betyder "granne" eller "nära" på italienska. Precis som vi vill ha det hos oss".

Smått & gott

Nybakat bröd med olivolja & oregano 29:-

Vitlöksbröd med mozzarella & aioli 69:-

Nocellara oliver från Sicilien 54:-

Friterad kronärtskocka & Tryffel aioli 74:-

Padrones med olivolja & havsalt 64:-

Parmesan fries med tryffel olja & aioli 74:-

Friterad blomkål med olivolja, chilihonung & lime 64:-

Halloumi bites & chilimajonäs 64:-

Handskalade räkor med chili, vitlök, persilja 99:-

Delad talrik 20:-

såser & tillbehör 29:- 39:-

Glutenfritt alternativ 35:-

Mindre portion på övriga rätter 10% avdrag

Vänligen informera oss om du har allergier.

Pizza

Margherita Bufala 159:

Solmogna San Marzano-tomater möter fior di latte, pecorino romano och buffelmozzarella. Avslutas med färsk basilika

Prosciutto Crudo 189:-

San Marzano-tomater, fior di latte och Prosciutto crudo med frisk pesto, ruccola och riven grana padano.

Diavola piccante 174:-

San Marzano-tomater, fior di latte och kryddig ventricina-salami.

Quattro Formaggi 184:-

En krämig symfoni av ostar - fior di latte, gorgonzola, chèvre och stracciatella, rundad med söt marmelad och färsk basilika.

Nduja 172:-

En smak av södra Italien. San Marzano-tomater, fior di latte, Bredbar nduja salami från kalabrien, rödlök och basilika.

Bresaola Vit pizza 189:-

Crema fraiche, tryffel kräm, bresaola, ruccola, pinjenötter, balsamico

Donatella 189:-

Gul tomatås med fior di latte, handskalade räkor, stracciatella, basilika och rödlök.

Verdure Burrata 189:-

San marzano-tomater, fior di latte, skogschampinjoner, kronärtskocka, soltorkade tomater, rödlök, taggiche oliver, burrata

Capricciosa 172:-

En Klassiker, San marzano-tomater, fior di latte, skogschampinjoner, kronärtskocka, koktskinka, basilika

Tartufo 179:-

Crema fraiche, tryffel kräm, fior di latte, skogschampinjoner, hackad persilja, chilihonung

Salsiccia e Cipolla 172:-

San marzano-tomater, fior di latte, sylrig picklad rödlök, zucchini och salsiccia

Funghi 169:-

San marzano-tomater, krämig fior di latte, skogschampinjoner, chili flakes, fräsch ruccola

Mellanrätter

Carpaccio - 179:-

Skivad oxfile, ruccola, olivolja, pinjenötter, balsamico, parmesan

Burrata - 149:-

Äkta italiensk burrata från Napoli serveras med körsbärstomater, olivolja och nybakat bröd

Chevretoast - 149:-

Chevre, valnötter, päron, fikon marmelad, toppas med honung och balsamico

Scampi - 149:-

Chili, vitlök, citron, vit vin, och persilja

Vinkokta musslor - 169:-

Blå musslor, vitt vin, grädde, vitlök, örter och nybakat bröd

Dela & Njut

Ostbricka "enkel / dubbel" 149/199:-

utvalda ostar från Italien, serveras med marmelad och nybakat bröd

Vicinos Ost & Chark Bricka för 2-3 personer 289:-

Utvalda ostar och charkuterier, serveras med nybakat bröd

Hemma i Italien "minst två personer" 359:-/per person

Upptäck Italiens smaker - sex delikata "smått & gott"-rätter och en varmrätt

Pasta

Rigatoni con carne 199:-

Klassisk oxfile pasta med champinjoner, karamelliserad lök & grädde

Scampi e limone 194:-

Linguine med scampi i en fräsch vitt vin baserad sås med citron, chili & örter

Vodka nduja 189:-

Rigatoni med het nduja från Kalabrien, salsiccia, vodka, grädde & tomatsås, toppad med len stracciatella

Chicken Alfredo 179:-

Tagliatelle i krämig parmesansås med panerad kycklingfilé och fräsch ruccola

Pomodoro Burrata 189:-

Rigatoni med krämig tomatsås, burrata från Napoli, parmesan och färsk basilika

Cozze 189:-

Linguine med färska musslor i en len sås av vitt vin, grädde och örter

Sallad

Signatur sallad 179:-

Grönsallad, Gurka, körsbärstomat, morötter, paprika, picklad rödlök, groddbönor, krutonger, apelsin, toppas med parmesan och nötter
Välj mellan: Panerad Kyckling, Burrata eller Halloumi

Barn meny

Juice ingår till alla barnrätter

Chicken nuggets med pommes 109:-

Pannkakor med sylt & grädde 109:-

Pizza med skinka 109:-

Pizza med ost 109:-

Spaghetti med tomatsås 109:-

Dessert

Tiramisu 79:-

Nutellapizza med frukt och bär 144:-

Lokal producerad Gelato - 2 kulor 84:-

Serveras med färska bär & maräng

Välj mellan choklad, vanilj och pistage

Citron sorbét - 2 kulor 79:-

Friterade degbollar med vaniljglass 144:-

Välj mellan nutella, chokladkräm eller pistage

Combo Desserter

Kaffe med 2cl grappa 89:-

Citron sorbét med 2cl limoncello 89:-

Efter Maten

Kaffe 30:-

Te 30:-

Enkel espresso 37:-

Dubbel espresso 40:-

Kaffe latte 40:-

Latte macchiato 40:-

Cappuccino 40:-

Irish coffee 129:-

Limoncello 15:- cl

Grappa 22:- cl

Endast Söndagar

Endast söndagar - 3 rätter | 299kr per person

Förrätt

Kockens val

Meddela servetris om du har allergier

Huvudrätt

Alt. 1 Margherita Bufala

Solmogna San Marzano-tomater möter krämig fior di latte, pecorino romano och len buffelmozzarella. Avslutas med färsk basilika

Alt. 2 Rigatoni con Carne

Rigatoni med mör oxfilé och champinjoner i en krämig gräddsås, smaksatt med lök samt toppad med nyriven permesan

Efterrätt

Lokal producerad Citron sorbét med 2cl limoncello

Kaffe finns som alkoholfritt alternativ

Obs. Ordinarie meny kan fortfarande beställas

After work 189:-

Mån-tors 15:30 - 18:00

Alkoholfritt alternativ 169:-

Dryck:

Piccini Prosecco 64:-

Norrlands Guld 64:-

Husets röda & vita 64:-

Maträtter

Chicken Alfredo

Tagliatelle i krämig parmesansås med panerad kycklingfilé och fräsch ruccola

Pomodoro Burrata

Rigatoni, tomatsås, burrata, parmesan, basilika

Capricciosa

En Klassiker, San marzano-tomater, fior di latte, skogschampinjoner, kronärtskocka, koktskinka, basilika

Margherita bufala

Solmogna San Marzano-tomater möter krämig fior di latte, pecorino romano och len buffelmozzarella. Avslutas med färsk basilika

Diavola piccante

San Marzano-tomater, fior di latte och kryddig ventricina-salami.

Burrata 99:-

Äkta italiensk burrata serveras med körsbärstomater, olivolja & nybakat bröd

MOCKTAILS

ALKOHOLFRIA 80 KR

Virgin Mojito
Sur & fräsch

Virgin Pina Colada
Söt & Tropisk



Saknar du en drink? Fråga servitrisen.

GIN & TONIC

5 CL 155KR

RHUBARB GIN &
TONIC

ELDERFLOWER GIN &
TONIC

GORDONS ALCOHOL FREE
GIN & TONIC

COGNAC & CALVADOS & GRAPPA

HENNESSY VS 38:-/CL

BOULARD VSOP CALVADOS 38:-/CL

MORELLI GRAPPA 30:-/CL

GRÖNSTEDS COGNAC VS 35:-/ CL



SIGNATURE COCKTAILS

5 CL

155KR

Spritzar

Aperol spritz

Balanserad blandning av bitterhet & sötma där aperol ger en distinkt smak av apelsin & örter.

Limocello spritz

En uppfriskande smakupplevelse där den intensiva citrussmaken möter prosecco fräschör

Vicino spritz

Frisk kokos med lätt sötma möter pärlande bubblor - en tropisk smakresa i varje klunk.



Basil smoke

En rökig & örtig cocktail med basilika influerad Mezcal möter fläderlikör & torr vermouth.

Pear pie

Värmande cocktail med cognac, päronlikör & apertifvin. Smakerna kombinerat påminner om en hembakad päronpaj.

Passioncello

En exotisk drink med vodka, passionsfruktslikör och limoncello, gjord på färsk passionsfrukt och citronjuice, och avslutad med ett friskt, luftigt limoncelloskum.

Apple harmony

Balanserad cocktail med harmonisk blandning av gin, äpple-och hazelnötslikör tillsammans med citron saft och hemmagjord vaniljsirap.

LÄSK & DRÖCK

39KR

Coca-Cola

Cola zero

Fanta

Sprite

Pepsi

Pepsi max

San pellegrino (citron, apelsin, blodapelsin,
mineral vatten)

Lemonade MINO citron/persika zero

Red Bull

Red Bull sockerfri



VIN LISTA

VINO BIANCO

Cantina Zaccagnini - 84/349:-

Pinot Grigio - 84/369:-

Even & Odd Riesling - 94/415:-

Albizzia Chardonnay - 449:-

VINO ROSSO

Cantina zaccagnini Rosso - 84/349:-

Memoro Rosso - 94/419:-

Barbera D'ásti Valdevani - 649:-

Roberto Sarotto Barolo - 999:-

BUBBEL & ROSÈ

Prosecco Piccini - 94/445:-

Prosecco la marca - 459:-

Cantina Zaccagnini Rosè - 89/365:-



FLASKA

Peroni röd 4,7 - 85:-

Peroni nastro azzurro 5,0 - 85:-

Birra N'Artigiana glutenfrie 4,8 - 89:-

Mariestad export 5,3 - 85:-

BURK

OMAKA A.K.A I.P.A 6,2 - 82:-

OMAKA SUNTRIP IPA 4,2 - 82:-

FAT 0,4

Menabrea bionda 4,8 - 85:-

Norrlands Guld 5,3 - 75:-

krusovice 5,0 - 85:-

CIDER

Briska päron 4,5 - 70:-

Briska hallon & vinbär - 4,0 - 70:-

ALKOHOLFRI

Briska päron cider 0,5 - 59:-

Menabrea Zero 0,0 - 59:-