

Bara[®]

vedugnspizza



@baravedugnspizza

Röda Pizzor

Margherita 185kr

Tomatsås, Mozzarella, 42-månaders Parmigiano Reggiano och basilika

Margherita med färsk buffelmozzarella 240kr

Tomatsås, 42-månaders Parmigiano Reggiano, färsk Buffelmozzarella och basilika

Napoletana 215kr

Tomatsås, Mozzarella, sardeller, liguriska oliver, kapris, färsk vitlök och oregano

Funghi 210kr

Tomatsås, Mozzarella, Portobello, 42-månaders Parmigiano Reggiano och basilika

Vesuvio 220kr

Tomatsås, Mozzarella, kokt skinka och basilika

Capricciosa 235kr

Tomatsås, Mozzarella, kokt skinka, Portobello och basilika

Nduja 225kr

Tomatsås, Mozzarella, Nduja, 42-månaders Parmigiano Reggiano och basilika

Valtellina 245kr

Tomatsås, Mozzarella, Bresaola, 42-månaders Parmigiano Reggiano, semitorkade cocktailtomater, citron och basilika

Pepperoni 235kr

Tomatsås, Mozzarella, Pepperoni och basilika

Salami 245kr

Tomatsås, Mozzarella, Sopressa, 42-månaders Parmigiano Reggiano, semitorkade cocktailtomater och basilika

Al tonno 255kr

Tomatsås, Mozzarella, tonfisk, rödlök, kapris, oliver, citron och basilika

Verde 235kr

Tomatsås, Mozzarella, zucchini, aubergine, portobello, rödlök, fårost, 42-månaders Parmigiano Reggiano, semitorkade cocktailtomater och basilika

Parma 245kr

Tomatsås, Mozzarella, 30-månaders parmaskinka, semitorkade cocktailtomater, 42-månaders Parmigiano Reggiano och basilika

Gamberetti Röd 255 kr

Tomatsås, Mozzarella, handskalade räkor, vitlöksolja, chiliolja, citron och persilja

Salsiccia röd 245 kr

Tomatsås, Mozzarella, salsiccia, friarelli, Gorgonzola, chili, 42-månaders Parmigiano Reggiano, oregano, citron och basilika

Ferrari pizza 265kr

Tomatsås, mozzarella, 30-månaders parmaskinka, sopressa, bresaola, salamini piccante, kronärtskocka, 42-månaders Parmigiano-Reggiano, oliver, citron och basilika

Vita Pizzor

Månadens pizza 245kr

Mozzarella, chèvre, Salamini piccante, Salami Milano, rostade pinjenötter, 42-månaders Parmigiano Reggiano, honung och basilika

Tryffelsalami 245kr

Mozzarella, tryffelsalami, Crème fraîche, Taleggio, tryffelsås, 42-månaders Parmigiano Reggiano och persilja

Quattro formaggi 235kr

Mozzarella, Taleggio, Scamorza, Gorgonzola, 42-månaders Parmigiano Reggiano, semitorkade cocktailtomater, oliver och basilika

Gamberetti Vit 255kr

Crème fraîche, handskalade räkor, Västerbottensost, citron och persilja

Pytt i Parma 235kr

Crème fraiche, Västerbottensost, rödlök, strimlad Parmaskinka och persilja

Chèvre 245kr

Mozzarella, chèvre, Parmaskinka, rostade pinjenötter, 42-månaders Parmigiano Reggiano, honung och basilika

Salsiccia con friarelli 245kr

Mozzarella, salsiccia, friarelli, chiliolja, vitlöksolja, citron och basilika

Vedugnens egna supertruper speeeeettzzzziaaaaale 245kr

Mozzarella, Salsiccia, fårost, vitlöksolja, chiliolja, friarelli, oregano, rödlök, citron och basilika

Kalixpizza 325kr

Crème fraîche, Västerbottensost, 50 gram Kalixlörrom, rödlök, dill och citron
(Serveras fredag-söndag)

Barn Pizzor 135kr

Margherita

Tomatsås, Mozzarella och 42-månaders Parmigiano Reggiano

Vesuvio

Tomatsås, Mozzarella och kokt skinka

Capricciosa

Tomatsås, Mozzarella, kokt skinka och Portobello

Övriga pizzor går att få som barnpizzor, då drar vi av 30 kr på ordinarie pris.

Glutenfri pizzabotten: Det är färdigköpta botten som bakas i samma ugn som vanliga pizzor och kommer därför innehålla spår av gluten. Pris 45kr

Förrätt & Snacks

Buffelmozzarella med Semitorkade cocktailtomater 165kr

Chips 35kr

Oliver 75kr

42-månaders Parmigiano Reggiano 85kr

Efterrätter

Nutellapizza med bär 180kr

Nutella, mozzarella, grädde och bär

Chokladbit Baci 25kr



@baravedugnspizza

Vid allergier fråga personalen

D r i c k a

Coca Cola 35kr

Coca Cola Zero 35kr

Fanta 35kr

Sprite 35kr

Fanta exotic 35kr

Trocadero 35kr

Trocadero Zero 35kr

Rescued Äppeljos 50kr

Rescued Apelsinjos 50kr

Smakis Äpple 25kr

Smakis Apelsin 25kr

Pellegrino 25cl 35kr

Pellegrino 50cl 45kr

Limonata 45kr

Limonata Zero 33cl burk 45kr

Aranciata rossa 45kr

Chinotto 45kr

Alkoholfri öl 40kr

K a f f e

Espresso 35/40kr

Americano 40kr

Macchiato 45kr

Capuccino 50kr

Cafe Latte 55kr

Öl

S:t Eriks Ljus Lager 20/40cl 50/95kr

Birra Moretti 20/40cl 50/95kr

Birra Morretti IPA 33cl 95kr

Peroni 33/66cl 80/145kr

Sierra Nevada Pale Ale 355ml 95kr

Estrella Galicia 33cl glutenfri 95kr

Sprit

Limoncello 25kr/cl

Vodka 25kr/cl

Gin 25kr/cl

Rom vit 25kr/cl

Rom mörk 30kr/cl

Grappa Nardini Bianca 30kr/cl

Grappa Nardini Riserva 35kr/cl

Whisky 35kr/cl

Cognac 35kr/cl

Calvados 35kr/cl

Drinkar

Gin & Tonic 185kr

Aperol Spritz 185kr

Limoncello Spritz 185kr

Bara[®]

vinlista



@baravedugnspizza

Champagne

Heidsieck & Co Edition Jönköping Brut 175kr/850kr

Precis som originalet är denna Champagne gjord på 70% Pinot Noir och 30% Chardonnay. Den förstnämnda är en blå druva vilket skänker vinet toner av röda äpplen, hasselnötter och brioche. Chardonnay bidrar med frisk citrus och Granny Smith-äpple vilket gör att den samtidigt känns fräsch och elegant.

Pommery Brut Royal Rosé 1 250kr

En fruktig Champagne med stor finesse med toner av hallon, jordgubbar, blodapelsin och lättare toner av bröd. Pommery Rosé görs på 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir och 30 % Pinot Meunier och det som gör rosé-Champagne så unikt är att de sedan blandar ner 7% rött vin för att göra vinet till rosé. I detta fall kommer det från Grand Cru-byen Bouzy. Reglerna säger att en non-vintage champagne ska lagras minst femton månader på flaska – Pommery Rosé lagras hela 36 månader för att utveckla den unika karaktären.

Pommery Brut Royal Grand Cru 1 500kr

Vinet består av 50% chardonnay och 50% pinot noir, alla druvor plockas för hand under absolut bästa förutsättningar. Druvorna kommer från 7 Grand cru plotter, här får druvorna perfekt exponering av sol i syd-öst läge. Jordmånen är rik på kalk, vilket sedermera avspeglas sig i smakerna. Efter skörden som är traditionell beslutas det ifall årgången är tillräckligt bra för att framställa en Grand Cru, champagnen får ligga 5 år på sin jästfällning men släpps inte förrän efter 10 år. Tonerna är komplexa med en djup mineralitet och en pigg syra, färska röda äpplen, persika, citrus, lätt rostade nötter, lagerblad, söta kryddor och brioche.

2008 Laurent-Perrier Brut Millésimé. 1 650kr

Domaine Bonnet La Géande 7 Cépages Brut Nature. 1 750kr

2008 Moët & Chandon Grand Vintage Magnum. 3 500kr

2008 Louis Roederer Vintage. 3 750kr

2012 Cristal. 4 500kr

2011 Bollinger Millésime James Bond 007 Edition. 6 000kr

1907 Heidsieck Monopole Goût Américain. Samma Champagne som serverades på Titanic. 18 000kr

Prosecco & Franciacorta

Tenute Fiorebelli Prosecco DOP 125kr/495kr

Intensivt fruktig doft med toner av gröna äpplen, citrus och stenfrukt. Medelfyllig smak med fruktig friska bubblor. Fräsch och balanserad med tydlig ursprungstypicitet. Toner av gröna äpplen, citrus och persika. Vinet har en frisk syra och generösa bubblor. 100% Glera.

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Borgo Molino 550kr

Framställs enligt Charmatmetoden där vinet får sina bubblor genom jäsning med odlad jäst i temperaturreglerade ståltankar som inte får hålla mer än 20°C. Karaktären är elegant, extra torrt och fruktigt mousserande vin med karakteristisk doft och smak. 100% Glera.

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Borgo Molino Magnum 1500ml 1 400kr

Framställs enligt Charmatmetoden där vinet får sina bubblor genom jäsning med odlad jäst i temperaturreglerade ståltankar som inte får hålla mer än 20°C. Karaktären är elegant, extra torrt och fruktigt mousserande vin med karakteristisk doft och smak. 100% Glera.

Prosecco DOC Rosé Millesimato Extra Dry Borgo Molino 595kr

Elegant, fruktigt, ljusrosa mousserande vin med toner av jordgubb, hallon, körsbär och rosor.

Franciacorta BRUT Biondelli 700kr

Mjuk pressning och efterföljande jäsning vid en kontrollerad temperatur på 14°-15° C i ståltankar. Lagras minst 24 månader på flaska. Komplex elegans. Intensiv halmgul. Blommiga toner av blåregn, accenter av citrus, persika, aprikosgelé med not av rostad mandel, sockrad mandel och lakrits. Fruktig av citrus och kanderad ceder, friskhet med inslag av mineraler. Avslutar med en ton av lakrits. 100% Chardonnay.

Rosé viner

Azur Provence Rosé 135kr/550kr

Med doft av fruktiga inslag av citrus, vilda jordgubbar, grapefrukt och vattenmelon. Smaken är Torr med genomgående frisk syra. Inslag av citrusfrukter och stenfrukt. Vibrerande och balanserad aromatik med bra längd. 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Cinsault.

Mouton Cadet Rosé organic 650kr

Doften har tydliga inslag av rödabär. Smaken är frisk och fruktig med inslag av rödabär så som rödavinbär och hallon vidare har vinet en härlig syrlighet med toner av citrus. 100% Merlot.

Vita viner

Da Vinci I Capolavori Pinot Grigio 135kr/550kr

Doft av citrus, päron och en viss blomighet. Ungt, friskt vin med smak av citrus, päron och en lätt örtighet. Druvorna skördades i början av september, skörden görs för hand. Vinet har lagrats på rostfria ståltankar. 100% Pinot Grigio.

Chablis Cuvée Léonce Bocquet Patriarche Père & Fils 165kr/650kr

Vinet har en ljusgul färg, smaken har inslag av gula äpplen, krispig mineral, viss örtighet och en traditionell citruston som avslut. Balanserat och torrt, med viss mogen karaktär.

Rocca Sveva Soave Classico Castelcerino 550kr

Druvorna till detta vin växer på vulkaniska jordar och på hög höjd vilket ger koncentration och fräschör till druvorna och vinet. Ett noggrant urval görs redan vid skörden i vingården för att skapa ett vin av hög kvalitet. Det ger en fin komplexitet och en tydlig aromatisk blomighet med toner av mogen persika och vita blommor samt en hint av sötmandel.

Vermentino IGT TOSCANA COL di BACCHE 650kr

Jäsning och vinifiering utan skal under kontrollerad temperatur i ståltank. Lagring i ståltank i 5 månader följt av 2 månaders lagring på flaska. Intensivt gul. Doft: inslag av vilda blommor, örtartade toner och gula persikaaromer. Smak: mjukt, behagligt vin, med en utmärkt uthållighet.

Langhe DOC Arneis "Tre Fie" MARRONE 750kr

Manuell skörd första veckan i september. Mjuk pressning av hela druvor, jäsning vid 16 °C i 20 dagar med kontrollerad temperatur i ståltankar. Lagring på jästfällning i 5 månader. Buteljering under kvävelock. Halmgult vin med eleganta grönaktiga reflektioner. Doft: blommigt, fruktigt med intensiva aromer av akaciablommor, citrustoner av ceder, grönt äpple och mineral. Smak: Fräscht, fruktigt, balanserat med lång eftersmak, hasselnöt och mineraltoner. Lätt syrlighet med lite bitter eftersmak.

Vulka Etna Bianco 800kr

Frisk och fyllig doft med tydliga toner av gul frukt, citrus, örter, vita blommor och mineral. Vinet har en mycket frisk, krämig och fruktig smak med aromatiska toner och karaktärer av citrus, stenfrukt, gröna äpplen, örter, viss pepprighet och mineral. Avslutet är nyanserat, friskt och elegant. 60% Carricante, 40% Catarratto.

Röda viner

Masseria Borgo dei Trulli Primitivo di Manduria DOP 135kr/550kr

Mörklila färg, med en doft av mörka vinbär, mogna björnbär och toner av ek. Generös solbakad frukt, svarta vinbär och björnbär. En lätt örtighet och väl integrerad ekfatskaraktär. Långt avslut, med kvarvarande toner av plommon och kryddighet. 100% Primitivo.

Donatella Cinelli Colombini Chianti Superiore DOCG EKO 155kr/650kr

Donatella Cinelli Colombini är det första italienska vineriet som enbart drivs av kvinnor och har på kort tid fått internationell uppmärksamhet. Ett riktigt härligt pizzavin. 100% Sangiovese.

Detta vin är ofiltrerat så fällningar kan förekomma.

Valpolicella Ripasso EKO DOC Valpantena Superiore 650kr

Refermentering på Amarone-rester. Vinet lagras i ståltank 18 månader och sedan på flaska i 24 månader. Koncentrerad rubinröd doft av björnbär, svarta vinbär, torkade viol, svartpeppar, balsamico. Sammetslen och varm med mjuka tanniner. Corvina, Rondinella.

Primitivo IGT Classici TERRE CARSICHE 650kr

I glaset lyser detta vin i en rik rubinröd med mörkröda höjdpunkter. Den uttrycksfulla buketten övertygar näsan med en flerskiktad arom. Intensiva fruktiga toner av plommon, körsbär och blåbär avslöjas - fint underlagda med en antydning till torkade örter och lite tranbärssylt. Med en fyllig, saftig kropp upptar detta italienska röda vin skickligt gommen. Aromerna i näsan stöds perfekt av den goda strukturen och följer med i den behagligt långa finishen. 100% Primitivo.

Vulka Etna Rosso 700kr

I doften finns karaktärer av mörka körsbär, hallon, torkade nypon, läder, mörk choklad, charkuterier och mineral. Vinet har en fruktig, frisk och rödbärig smak med toner av mörka körsbär, vinbär, mörk choklad, läder, örter, charkuterier och mineral. Tanninerna är små men tydliga och kroppen är fyllig som tillsammans med en lång längd ger vinet komplexitet. 80% Nerello mascalese, 20% Nerello Cappuccio.

Barbaresco DOCG Sanadaive 750kr

Manuell skörd. Avstjälkning och pressning vid 27-28° C i ca 8 dagar. Lagring på stora 30-50 Hl fat i ca 6 månader. Lagring på flaska ca 9 månader. Granatröda reflexer med orange ränder. Doft: vildros, viol, lakrits och torkade blommor. Smak: uppriktig och delikat, behagligt harmonisk med en silkeslena tannin även när den är "ung". 100% Nebbiolo.

Barolo DOCG MARRONE 800kr

Manuell skörd början av oktober. Urval i vingården, ytterligare urval under pressning med avfall av druvorna som inte är perfekta. Jäsning vid 28°C i 30 dagar. Malolaktisk jäsning i stora 30 Hl fat och barriques. Batonnage på ädel jästfällning i 8 månader. Buteljering under kvävelock och förvaring i en kontrollerad temperatur. Vinet är intensivt granatrött med doft av kryddig, fruktig, aromer av små röda frukter och bär, och inlagda körsbär. Smak: Rik och full. Rosa viol, kanel, peppar, kakao, muskotnöt, läder, lakrits. Små hintar av tobak och mint. Eftersmaken är fräsch. 100% Nebbiolo.

Amarone della Valpolicella DOCG 2021 Corte Majoli EKO 800kr

Avstjälkning och pressning av druvorna, ympning med utvalda jästsvampar. Jäsning med maceration i ståltankar och daglig övervakning. Lagras 48 månader i egen källare. karaktären är en mörk rubinfärgad med granatnyanser, doft av svarta körsbär, torkad ros och kakao. Varm, balanserad och med mjuka tanniner. Corvina och Rondinella.

VOLPOLO Bolgheri EKO DOC 850kr

Jäsning och vinifiering med skal i ståltank. Lagring i barrique av fransk ek i 14 månader följt av 6 månaders lagring på flaska. Supertoscanare – ett klassvin med tydlig fatkaraktär. Rubinröd färg med doft av blåbär med en kryddig finish. Välbalanserad, smakrik och med en stor fräschör. Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 15% och Petit Verdot 15%.

Brandini EKO Barolo R56 1 100kr

Detta vin har fått sitt namn av sin egen historia. År 2010 skulle första årgången av detta vingårdsläge skördas men på grund av en hagelskur tidigt i september blev skörden bara 56 "quintals", och där föddes namnet. 100% Nebbiolo.

Petra IGT 1 250kr

Druvsammansättningen är 70% Cabernet Sauvignon och 30% merlot och alla druvor kommer från vingården Petra som är ett av deras cru områden. Vinrankorna är i snitt 16 år gamla och jordmånen består främst av lera och grus, jordar som är rik på mineraler. Druvorna skördas för hand med noggrann selektering och genomgår fermentering med lokala jäststammar i 100 hektoliters ekfat. Vinet lagras i små barriquer i 18 månader, där hälften är nya fat och resterande 2 år gamla. Vinet lagras därefter på flaska i ca 2 år. Tonerna i vinet går åt mörka mogna körsbär, vildhallon, rosmarin, peppar, tobak och kaffe. Avslutningen speglar dess terroir med fin mineralitet, lena tanniner och frisk syra.

SAPAIO DOC Bolgheri Superiore EKO 1 400kr

Jäsning och vinifiering med skal under kontrollerad temperatur i ståltank. Lagring i barrique av fransk ek i 18 månader följt av 18 månaders lagring på flaska. En Supertoscanare i världsklass! Intensivt rubinröd färg. Komplex vin med tydlig fatkaraktär. med doft av mogna bär, plommon, humus och söta kryddor. Fyllig och intensiv, rund, mjuk, elegant med sammetslena tanniner med lång eftersmak. Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 20%.

Prime Donne Brunello Montalcino DOCG 2019 EKO 1 600kr

Donatellas topp-vin Prime Donne var det första italienska röda vinet att väljas ut av enbart kvinnliga professionella provare som tillsammans med Donatella bestämmer hur länge det ska lagras på fat. I provningspanelen ingår bl.a. Sveriges egen Master of Wine Madeleine Stenwreth.

Costasera Amarone della Valpolicella Classico Contemporary Art
edition by Maya Von Moos 1999. 1 650kr

Campolongo di Torbe Amarone della Valpolicella Classico 2001 Masi
Veneto. 1 950kr

Vaio Armaron Amarone della Valpolicella 1986 Serègo Alighieri Masi
Veneto. 2 300kr

Barolo Ornato 2003 Pio Cesare Piedmont. 2 500kr

Barolo Cannubi Magnum 1500ml Marchesi di Barolo. 2 600kr

Costasera Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2006
Magnum 1500ml. 2 650kr

Barbaresco 1957 La Mia Cantina. 2 950kr

Barolo 1955 Poderi Luigi Einaudi Piedmont. 3 200kr

Barolo Riserva 1961 Enrico Serafino Piedmont. 3 200kr

Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva 1997 Paolo Scavino,
Piedmont. 3 500kr

Sassicaia 2009 Tenuta San Guido Bolgheri Tuscany. 6 000kr

Sassicaia 2008 Tenuta San Guido Bolgheri Tuscany. 8 000kr

Barolo Sperss 1990 Gaja Piedmont. 8 500kr

Sassicaia 2011 Tenuta San Guido Bolgheri Magnum 1500ml.
13 000kr