

V . E . S . P . A

VINO • ESPRESSO • SALAMI • PIZZA • AMORE

Menu

**BRA ATT VETA
OM VÅRA
DELIKATESSER!**

SALUMI

CALABRA

En kryddstark salami från Calabrien i södra Italien.

TARTUFO SALAME

Smakfull och elegant liten salami med tryffel

PARMA

Delikat lufttorkad skinka från Parmaregionen

BRESAOLA

Lufttorkat tunt kött av oxinnanlår

PORCHETTA

fläskkött kryddat med rosmarin, lagerblad, enbär, fänkål och vitlök

TIROLO

En lufttorkad, lättrökt skinka från södra Tyrol i norra Italien med nötig karaktär

PANCETTA

Rimmat och lufttorkat sidfläsk kryddat med rosmarin och muskot

FORMAGGIO

PARMESAN

Hårdost gjord på komjolk från regionen Parmigiano Reggiano

MOZZARELLA DI BUFALA

Krämig färsk ost av mjölk från vattenbuffel

FIOR DI LATTE MOZZARELLA

Krämig färsk ost av komjolk

SCAMORZA

Rökt "Italiensk" Mozzarella ost

TALEGGIO

Halvmjuk kittost gjord på komjolk

RICOTTA

Krämig italiensk fårost

GORGONZOLA

Grönmögelost

PECORINO

Smakrik lagrad fårost

CAPRINO

Getost från Lombardia

V . E . S . P . A

VINO • ESPRESSO • SALAMI • PIZZA • AMORE



APERITIVO

Fördrink Aperitif

LE CONTESSE

Prosecco Brut N.V. Ekologiskt (Organic) 85:-/glas

BELLINI

Prosecco & Persikolikör (Peach) 89:-/glas

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol & Soda 89:-/glas

VESPINO

Prosecco & Campari 89:-/glas

CAMPARI & SODA

Campari Bitter & Soda 85:-/glas



ANTIPASTI

Förrätter Starters

OLIVE

Oliver Olives

25:-

BRUSCHETTA

Klassiskt vitlöksbröd

Classic garlic bread

39:-

BRUSCHETTA CON POMODORO

Klassiskt vitlöksbröd med hackade tomater,
oregano och basilika

Classic garlic bread with chopped tomatoes,
oregano and fresh basil

59:-

CAPRESE

Buffelmozzarella med färska tomater,
basilika och olivolja

Fresh buffalo mozzarella with fresh tomatoes,
olive oil and basil

85:-

PIATTO DI FORMAGGIO

Italiensk osttallrik (Taleggio, Parmesan, Gorgonzola)
med valnötter och fikonmarmelad

Italian cheese plate (Taleggio, Parmesan, Gorgonzola)
with walnuts and fig jam

105:-

ANTIPASTO

Piccolo (1-2p) / Grande (2-4p)

Husets utvalda italienska delikatesser:

Parmaskinka, Tyroloskinka, Ventricina, Bresäola (på grande),
tryffelsalami, kronärtskocka, semi-soltorkade tomater,
parmesan, taleggio & pecorino

Italian house specialities: Parma ham, Tyrolo ham, Ventricina,
Bresäola (on grande), truffle salami, artichoke, semi-sundried
tomatoes, parmesan, taleggio & pecorino

105:- / 215:-

**NYTT FÖR 2017
BIANCA PIZZOR, FIOR DI LATTE
PREMIUM MOZZARELLA,
DIREKTIMPORT AV PARMASKINKA
OCH SALAMI**



VESPIZZA BIANCA

*Alla pizzor kan serveras med glutenfri pizzabotten +15:-
eller med fullkornsbotten*

*All Pizzas can be served with gluten free pizza base +15:-
or with whole wheat crust*

GIARDINO

Fior di Latte Mozzarella, ugnsbakad aubergine, ugnsbakad paprika, ugnsbakad sparris och ugnsbakad zucchini, samt färska körsbärstomater, toppad med basilika

Fior di Latte Mozzarella, oven baked eggplant, oven-baked pepper, oven-baked asparagus and oven-baked zucchini, with fresh cherry tomatoes, topped with basil

119:-

TIROLO

Fior di Latte Mozzarella, nyplöckad portabellosvamp, ugnsbakad paprika, rökt Tyroloskinka, Taggiascaoliver och hyvlad pecorino romano ost

Fior di Latte Mozzarella, freshly picked Portobello mushrooms, oven-baked pepper, smoked Tyrolo ham, Taggiasca olives and shaved pecorino romano cheese

120:-

DOLCE E SALATO

Fior di Latte Mozzarella, ricotta, parmesan, gorgonzola, Taggiascaoliver, Toppad med Parmaskinka och färsk oregano

Fior di Latte Mozzarella, ricotta, parmesan, gorgonzola, Taggiasca olives, topped with Parma ham and fresh oregano

125:-

CARPACCIO DELICATA

Fior di Latte Mozzarella, Caprino getost och ugnsbakad zucchini. Toppad med Bresaola, balsamico, rostade saltade pinjenötter och basilika

Fior di Latte Mozzarella, Caprino goat cheese and baked zucchini. Topped with Bresaola, balsamic, roasted salted pine nuts and basil

125:-

GUSTOSA

Fior di Latte Mozzarella, Ricotta ost, Taleggio ost, ugnsbakad sparris, semirostade körsbärstomater, lökkompott. Toppad med Tyroloskinka, valnötter, tryffelolja, honung, basilika

Fior di Latte Mozzarella, Ricotta cheese, Taleggio cheese, baked asparagus, semi-roasted cherry tomatoes, onion compote. Topped with Tyrolo ham, walnuts, truffle oil, honey, basil

125:-

ITALIANO MA NON ECCEZIONALE/LÖJROM

Fior di Latte Mozzarella, parmesan, gräddfil, dill, gräslök, rödlök och Kalix löjrom

Fior di Latte Mozzarella, parmesan, sour cream, dill, chive, red onion and Kalix whitefish roe

205:-



VESPIZZA

*Alla pizzor kan serveras med glutenfri pizzabotten +15:-
eller med fullkornsbotten*

*All Pizzas can be served with gluten free pizza base +15:-
or with whole wheat crust*

MARGHERITA

Husets goda tomatsås, Fior di Latte Mozzarella
och färsk basilika

*Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella
and fresh basil*

89:-

VESUVIO

Husets goda tomatsås, Fior di Latte Mozzarella
och kokt italiensk skinka

*Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella
and boiled Italian ham*

93:-

AI FUNGHI

Husets goda tomatsås, Fior di Latte Mozzarella,
nyplöckad portabello svamp och färsk basilika

*Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, freshly picked
portobello mushrooms and fresh basil*

93:-

CALZONE

Husets goda tomatsås, Fior di Latte Mozzarella, ricottaost
och kokt italiensk skinka (inbakad)

*Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, ricotta cheese
and boiled Italian ham (folded pizza)*

95:-

SPINACI

Husets goda tomatsås, Fior di Latte Mozzarella, spenat,
pancetta, vitlök och färskhyvlad parmesanost

*Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, spinach, pancetta,
garlic and freshly shaved parmesan*

120:-

FUMÈ

Husets goda tomatsås, Fior di Latte Mozzarella, nyplöckad
portabellosvamp, scamorza, vitlök, toppad med marinerade
semi-soltorkade tomater och färsk persilja

*Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, freshly picked
portobello mushrooms, scamorza, garlic topped with
marinated semi-sundried tomatoes and fresh parsley*

110:-

V.E.S.P.A

Husets goda tomatsås, Fior di Latte Mozzarella, Taggiascaoliver, gorgonzola, ugnsbakad paprika och porchetta

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, Taggiasca olives, gorgonzola, oven baked bell peppers and porchetta

125:-

PICCANTE

Husets goda tomatsås, Fior di Latte Mozzarella, Taggiascaoliver, stark Calabriasalami, piri piri, vitlök och färsk basilika

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, Taggiasca olives, spicy salami from Calabria, piri piri, garlic and fresh basil

114:-

QUATTRO STAGIONI

Husets goda tomatsås, Fior di Latte Mozzarella, nyplöckad portabellosvamp, stark calabriasalami, kronärtskocka, Taggiascheoliver och kokt italiensk skinka

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, freshly picked portobello mushrooms, spicy calabria salami, marinated artichokes, Taggiasche olives and boiled Italian ham

120:-

TARTUFO

Husets goda tomatsås, Fior di Latte Mozzarella, tryffelsalami, ricottaost, tryffelolja och färsk basilika

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, truffle salami, ricotta cheese, truffle oil and fresh basil

120:-

FRUTTI DI MARE

Marinerasås, blåmusslor, bläckfisk räkor, rödlök, vitlök och färsk persilja

Marinara sauce, cooked mussels, octopus prawns, red onion, garlic and fresh parsley

114:-

PARMA RUCOLA

Husets goda tomatsås, Fior di Latte Mozzarella, färska tomater, parmaskinka, rucola och färsk riven parmesan

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, fresh tomatoes, Parma ham, arugula and freshly grated parmesan

125:-

AL SALAME

Husets goda tomatsås, Fior di Latte Mozzarella, Ventricina salami, Milano salami. Toppad med saltorkade tomater och basilika

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, Ventricina salami, Milano salami. Topped with sun-dried tomatoes and basil

125:-



VESPASTA

*All pasta kan serveras med glutenfri pasta, kikärtspasta eller fullkornspasta
All pasta can be served gluten free, with chick pea pasta or whole wheat pasta*

RIGATONI ALLA CACCIATORA

Färsk rigatoni i en krämig svampsås gjord på portabellosvamp och het salami från Calabrien, toppad med färskriven parmesanost och färsk persilja
Fresh rigatoni in a creamy sauce made with portobello mushrooms and spicy salami from Calabria, topped with freshly grated parmesan and fresh parsley

140:-

SPAGHETTI CARBONARA

Färsk spaghetti i en lätt krämig sås med bacon och schalottenlök, toppad med färskriven parmesan, färsk persilja och äggula
Fresh spaghetti in a creamy sauce with bacon and shallots, topped with freshly grated parmesan, fresh parsley and egg yolk

130:-

SPAGHETTI BOLOGNESE

Färsk spaghetti med italiensk köttfärsås, toppad med färskriven parmesanost och färsk basilika
Fresh spaghetti with Italian meat sauce, topped with freshly grated parmesan and fresh basil

120:-

SPAGHETTI AL GAMBERO

Färsk spaghetti med stekt scampi, körsbärstomater, spenat, ugnsbakad paprika, italiensk chili, smör, vitt vin. Toppad med pesto och persilja.
Fresh spaghetti with scampi, cherry tomatoes, spinach, ovenbaked pepper, italian chili, butter, white wine and parsley

149:-

RIGATONI ALLA CONTADINA

Färsk rigatoni i en krämig sås gjord på Taleggioost med strimlad kycklingfilé och kantareller. Toppad med färsk riven parmesanost och färsk basilika.

Fresh rigatoni in a creamy sauce made with Taleggio cheese, sliced chicken filet and chantarelle mushrooms. Topped with freshly grated parmesan and fresh basil.

140:-

RIGATONI BOSCAIOLA

Serveras med stekt Portabellosvamp, krispig Tyrolo skinka, Taleggio ost och rucola. Toppad med krispig Tyrolo skinka, Ricotta salata och färsk oregano

Served with fried portabello mushroom, crispy Tyrolo ham, Taleggio cheese and arugula. Topped with crispy Tyrolo ham, Ricotta salata and fresh oregano

140:-

TAGLIATELLE AL PESTO DI RUCOLA

Serveras med stekt zucchini, semirostade körsbärstomater samt en pesto på rucola, olivolja och vitlök. Toppad med rostade saltade pinjenötter och Ricotta salata

Served with fried zucchini, semi-roasted cherry tomatoes and a pesto of arugula, olive oil and garlic. Topped with toasted and salted pine nuts and Ricotta salata

140:-

PANZEROTTI

Panzerotti fylld med Karl Johan svamp serveras med ugnsbakad paprika och spenatblad. Toppad med färskhyvlat Pecorino Romano, krispig pancetta och persilja

Panzerotti filled with Porcini mushrooms served with baked peppers and spinach leaves. Topped with fresh grated Pecorino Romano, crispy pancetta and parsley

140:-

I SAMARBETE MED





INSALATONA

Sallad Salad

INSALATONA DELLA CASA

Husets goda sallad med babyspenat, lollo rosso, Taggiascaoliver, kronärtskocka, semi-soltorkade tomater och kvisttomater. Toppad med ruccola och serverad med V.E.S.P.A's dressing
House salad with baby spinach, lollo rosso, Taggiasca olives, artichoke, semi-sundried tomatoes and tomatoes, topped with arugula and served with home-made dressing

95:-

Stekt kyckling och färsk hyvlad parmesan
Pan-fried chicken and freshly grated parmesan

+25:-

Parmaskinka och färsk hyvlad parmesan
Parma ham and freshly grated parmesan

+30:-

Kallrökt lax, räkor och citron
Smoked salmon, prawns and lemon

+30:-



BAMBINI

Barnmeny Kids menu

SPAGHETTI CARBONARA

Färsk spaghetti i en lätt krämig sås med
schalottenlök och bacon

Fresh spaghetti in a creamy sauce with
shallots and bacon

67:-

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti med köttfärssås

Spaghetti meat sauce

67:-

PIZZA VESUVIO

Husets goda tomatsås, mozzarellaost och
kokt italiensk skinka

Tomato sauce, mozzarella and
boiled Italian ham

67:-

PIZZA MARGHERITA

Husets goda tomatsås och mozzarellaost

Tomato sauce and mozzarella

67:-

HAR NI NÅGRA ÖNSKEMÅL
UTÖVER MENYN SÅ ÄR DET
BARA ATT FRÅGA

MEDDELA VÅR
PERSONAL OM NI HAR
NÅGON ALLERGI



BEVANDE

Alkoholfri dryck *Non-Alcoholic*

Isvatten *Icewater* 10:- / person

San Benedetto 25 cl / 75 cl 29:- / 49:-
Kolsyrat Italienskt vatten Sparkling Italian water

Coca-cola 33 cl Flaska *Bottle* 29:-

Coca-cola Zero 33 cl Flaska *Bottle* 29:-

Fanta 33 cl Flaska *Bottle* 29:-

Sprite 33 cl Flaska *Bottle* 29:-

Färsk Apelsin eller Äpplejuice 32:-
Fresh Orange or Apple juice

Galvanina 35:-
*Ekologisk läsk från Italien. Blodapelsin, Citron eller Grapefrukt
Organic soda from Italy. Bloodorange, Lemon or Grapefruit*

Alkoholfri Italiensk öl *Bierra Moretti* 39:-
Non Alcoholic beer Bierra Moretti

Alkoholfritt vin *Rosato/Bianco* 45:- / glas
Non Alcoholic wine Rosato/Bianco



BIRRA/CIDRE

Öl/Cider Beer/Cider

ALLA SPINA

Fatöl Draft Beer

- Stor Italiensk lageröl** *Large Draft Beer 40 cl 5,2%* **67:-**
Liten Italiensk lageröl *Small Draft Beer 25 cl 5,2%* **39:-**

IN BOTTIGLIA

Flasköl Bottled Beer

- La Gradisca** 1 liter 5,2% **159:-**
Ljus Special lager Light lager
La Mi Dòna 50 cl 6,5% **85:-**
Blond Ale Blond Ale
La Volpina, 50 cl 6,5% **85:-**
Red Ale Red Ale
Peroni Nastro Azzurro, 33 cl 5,1% **54:-**
Brutal Brewing *A ship full of IPA 33cl 5,8%* **59:-**
Heineken Lager 50 cl 5% **76:-**
Mariestads Export 50 cl 5,3% **76:-**
Höganäs African Pale Ale 33 cl 4,7% **59:-**
Paulaner Weissbier 50 cl 5,5% **79:-**
Bistro Lager 33 cl 4,2% **52:-**

CIDRE

Cider Cider

- Briska Päron Cider** , 33 cl 4,5% **54:-**
Pear Cider
Briska Fläder Cider, 33 cl 4,5% **54:-**
Elderberry Cider
Briska Rose cider 33 cl 4% **54:-**





VINO SPUMANTE

Mousserande Sparkling wine

CONTRATTO MILLES BRUT

595:-

ZONIN PROSECCO 1821

85:- / 285:-



VINO BIANCO

Vitt vin White wine

CANTINA TOLLO BIANCO

69:- / 260:-

ZONIN INSOLIA CHARDONNAY

69:- / 260:-

CASAL DI SERRA VERDICCHIO

89:- / 330:-

CORTE GIARA SOAVE

325:-

MEZZACORONA PINOT GRIGIO

395:-

FF MARIN LANGHE BIANCO

395:-



VINO ROSATO

Rosé Rosé

MUSELLA ROSE DEL DRAGO

395:-

LAGREIN ROSADO

69:- / 260:-





VINO ROSSO

Rött Red

CANTINA TOLLO ROSSO

69:- / 260:-

ZONIN NERO D'AVOLA MERLOT

69:- / 260:-

ALBOLA CHIANTI

89:- / 330:-

VALPOLICELLA TERRAPIENO

330:-

VALPOLICELLA RIPASSO

92:- / 345:-

DONNA MARG BARB D ALBA

395:-

SASSEO PRIMITIVO

395:-

LANGHE NEBBIOLO

440:-

AMARONE TERRAPIENO

149:- / 595:-





DOLCI

Dessert Dessert



TIRAMISÚ DELLA CASA

60:-

PANNACOTTA DELLA CASA

60:-

Baileys Pannacotta med kaffecreme.
Baileys Pannacotta with coffee creme.

COPPA VESPA

35:-

Vanilj och chokladglass (rekommenderas till barn).
Vanilla and chocolate ice cream (perfect for kids).

GELATO AI LIMONE

55:-

Citronglass. Lemon ice cream.

GELATO AI COCCO

55:-

Kokosglass. Coconut ice cream.

MASCARPONE

55:-

Botten av choklad och toppad med mandelbiskvi.
Chocolate bottom topped with almond macaroon.

PISTAGEGLASS

49:-

Pistage- och vaniljglass med choklad och kanderade pistagenötter
Pistachio and vanilla ice cream with chocolate and candied pistachios.

TARTUFO CICCOLATO

45:-

En kärna av Zabaglione täckt med hasselnötter och kakao.
A core of Zabaglione covered with hazelnuts and cocoa..

TARTUFO LIMONE

45:-

En kärna av limoncellocremé täckt av citronglass och fint hackad maräng.
A core of limoncello cremé covered with lemon ice cream and finely chopped meringue..



CAFFE

Kaffe, te & varm choklad
Coffee, tea & hot chocolate

Espresso <i>enkel / dubbel</i>	22:- / 28:-
Macchiato <i>enkel / dubbel</i>	25:- / 30:-
Americano	30:-
Cappuccino	32:-
Caffé Latte	34:-
Latte Macchiato	34:-
Varm Choklad <i>Hot chocolate</i>	35:-
Te <i>Hot Tea</i>	28:-

CAFFE BEVANDE

Kaffedrinkar Coffee drinks

Irish coffee <i>4 cl / 6 cl</i>	98:- / 125:-
Caffé Amaretto <i>4 cl / 6 cl</i>	98:- / 125:-
Caffé Baileys <i>4 cl / 6 cl</i>	98:- / 125:-
Caffé Corretto <i>4 cl / 6 cl</i>	98:- / 125:-



LIQUORI

Limoncello Capri, Amaretto Disarmo, Aperol, Campari, Cointreau, Baileys, Absolut Vodka, Gordons Gin, Bacardi Rom
21:-/cl

Grappa Frattoria de Cavall Caselle, Fernet Branca, Jamesson Whiskey, Xanté Poire au Cognac, Amaro Averna, Galliano, Sambuca Molinari, Strega
25:-/cl

Grappa Masi de Amarone Mezzanella, Whiskey Laphroaig 10 yrs, Konjak Grönstedts VSOP, Busnel Calavdos Hors d'Age
28:-/cl

BUON
APPETITO!



VÅR HISTORIA...

...Giovanni hade flyttat från Napoli till Lund.

Han köpte sig en pizzeria och hade som mål att sälja de godaste italienska pizzorna som skulle gå att finna i Sverige. Men han blev inte riktigt nöjd.

Pizzorna smakade inte som han ville. Han ringde hem till sin mamma i Italien och beklagade sig.

Hon svarade ”Men pojken min, du kan ju inte ha svenska ingredienser i en italiensk pizza. Jag lovar att hjälpa dig. Jag skickar en släkting med de saknade råvarorna.”

Sagt och gjort, några veckor senare kom Maria, Giovannis kusin från Napoli, körandes på sin Vespa. I resväskan hade hon bland annat familjens berömda mjöl från från Napoli.

Giovanni bakade snabbt ihop pizzan och han insåg att den smakade precis som mammas. Som tack till Maria målade han hennes porträtt och Vespa på sin restaurang.

Och än idag kan du avsmaka de italienska pizzorna, med det napolitanska mjölet och de italienska råvarorna, på V.E.S.P.A.s restauranger samtidigt som du kan beskåda Marias porträtt på väggen.



V . E . S . P . A

VINO • ESPRESSO • SALAMI • PIZZA • AMORE



MALMÖ

Västra Hamnen: Sundspromenaden 9

Gustav: Kanalgatan 3

Limhamn: Linnégatan 22

LUND

Karl XI gata 1

BJÄRRED

Bjärred Centrum, Vikingavägen 1

HÖLLVIKEN

Falsterbovägen 66



10% rabatt på all mat när du använder vårt
V.E.S.P.A Friends & Family rabattkort!



Ladda ner vår V.E.S.P.A app
och beställ mat direkt genom mobilen!



vespa.nu