

TRATTORIA BASTA



À LA CARTE MENU

COCKTAILS

Utmärkt att avnjutas i kombination med Piccolo

APERITIVO



BELLINI 119

Persikalikör, prosecco



NEGRONI 149

Monkey 47, Campari, Gancia vermouth



PROSECCO PASSION 119

Passionsfrukt, ananas, prosecco

SUMMER SPRITZ

Glass 149 / Kanna 545

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco

BASTA SPRITZ

Fläder, limoncello, prosecco & hemmagjord mynta & äppelsyrup

RABARBER SPRITZ

Rabarbercordial, Beefeater pink gin & citronjuice

STRAWBERRY SPRITZ

Mandarinlikör, prosecco, jordgubb- & halloncordial

HOUSE SIGNATURES



DIRTY PASSION 159

Rom, butterscotch, passoa, tropisk frukt



RABARBER MIA 159

Rabarber, Aperol, gin, vit choklad, kokos, klarifierad mjölk



CAPRI BASILICO 152

Ananasrom, basilika, lime



BLOOD ORANGE 156

Malfy gin, Amaretto, fizzy citrus



FRESCO CETRIOLO 152

Hendricks gin, gurka, mynta, saline

GIN & TONIC

HENDRICKS 169

Gurka, svartpeppar

MONKEY 47 169

Enbär, citronskal

MALFY BLODAPELSIN 164

Grapefruktskal

BASTA HANTVERKSGIN 159

Inspirerad av Amalfikusten - citronskal



Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

ANTIPASTI

Smårätter att dela sinsemellan med inspiration från Italiens streetfood kultur.



PICCOLO

OLIVER 50

MARCONAMANDLAR 50

FOCACCIA 30

PARMEGIANO REGGIANO 60

PROSCIUTTO DI PARMA 65

SALUMI & FORMAGGIO

ANTIPASTI ALL'ITALIANA 269 / 2 pers

En kombination av olika ostar, charkuterier & tillbehör (G/L)

Prosciutto di Parma, Salame Spianata Piccante, Salame al Tartufo, Parmegiano Reggiano, Ubriaco di Prosecco, Gorgonzola Piccante & massvis med tillbehör.



BURRATA CAPONATA 155

En somrig burrata serveras med italiensk grönsaksröra caponata, pesto & pinjenötter (L)

CRUDO

TUNA TARTARE 175

En uppfriskande kombination av tonfisk, melon, druvor, fänkål & avokadodressing



SEXY CARPACCIO 179

Tunt skivad oxfile serveras med cognacodressing, Parmegiano Reggiano, pinjenötter, friterad kapris & ruccola

BRUSCHETTA & FRITTI

TRUFFLE BRUSCHETTA 149

Rostat bröd med färska vitlöksmarinerade tomater, basilika, burratakräm & tryffelcarpaccio (G/L)

**Går att få vegansk utan burratakräm.*

MACARONCINI 125

Friterade krämiga makaronibollar fyllda med smakrika ostar & en nypa chili.

Serveras med spicy salsa rossa (G/L/Ä)



VEGGIE FRITO MISTO 129

Friterad örtmarinerad kronärtskocka, paprika & zucchini med vegansk avokadodip

Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig. Vi har nötkött & vegansk salami som alternativ.



(Allergier: G: Gluten / L: Laktos / Ä: Ägg / N: Nötter)

PIZZA NAPOLETANA

Vi längjaser degen med speciell teknik för att den ska vara lätt som en fjäder i magen & klar som kristall i smaklökarna.

NAPOLETANA 225

San Marzano tomatsås, mozzarella, Prosciutto di Parma, ruccola, Parmegiano Reggiano, pinjenötter & balsamico (G/L)

SPICY NDUJA 225

San Marzano tomatsås, rökt mozzarella, nduja, rödlök, Salame Piccante, burratakräm (G/L)

MARGHERITA CLASSICO 179

San Marzano tomatsås, Fior di Latte ost, basilika & olivolja (G/L)

**Lägg till handgjord burrata +45*

MAMA'S GARDEN 205

San Marzano tomatsås, paprika, aubergine, portabello, chili, zucchini, rödlök, ruccola & pinjenötter (G)

**Lägg till extra Fior di Latte ost +20 *

SALAME DIAVOLO 215

San Marzano tomatsås, mozzarella, chilikryddad salami, färsk chili & mascarpone (G/L)

Vin rekommendation - Pinot Nero

JACKIE CHICKEN 215

San Marzano tomatsås, mozzarella, kycklingfilé, rödlök, chili, ruccola, aioli (G/L)

**Byt ut kyckling mot vegan chicken bites *

FORMAGGIO CAPRA 195

San Marzano tomatsås, pecorino, getost, päron, honung & valnötter. Bronsplats Pizza-SM 2017 (G/L/N)

TARTUFATA 229

San Marzano tomatsås, mozzarella, tryffelsalami, portabello, mascarpone, vit tryffelolja (G/L)

PIZZA BIANCO

GAMBERI LIMONE 219

Krämig citronsås, färsk chili, mozzarella, gamberi, ruccola, Parmegiano Reggiano & chiliflakes (G/L)

BIANCO CAPRA 215

Getostsås, pecorino, chilikryddad salami, honung, pinjenötter & ruccola (G/L)

TRUFFLE JAMMIN' 219

Vegansk krämig sås, ostronskivling, portabello, mozzarella, gräslökskräm, hasselnötter & tryffelolja.

Förstaplatsen för Skandinavians bästa veganska pizza 2024 (G/N)

Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

Alla pizzor (25kr) & pastarätter (10kr) går att få glutenfria men alla rätter innehåller spår av gluten. Vi har nötkött & vegansk salami som alternativ.



Vegetarian



Vegan

(Allergier: G: Gluten / L: Laktos / Ä: Ägg / N: Nötter)

PASTA FRESCA

Tillverkas dagligen i Laboratorio Pasta med inspiration från spaghetteria butikerna i Bologna.

PARADISO POLLO 219

Citronsås slungas med kycklingfilé, spenat, pinjenötter & chiliflakes (G)

CARBONARA ALLA BASTA 195

Krämig carbonarasås med stekt pancetta, äggula & svartpeppar (G/Ä)

POLPETTE DI VITELLO 209

Nonna's kalvköttbullar med långkokt San Marzano tomatås & burratakräm (G/L/Ä)

BIG BOY MANZO 239

Krämig oxfilépasta med svamp, färska örter, spenat, Parmegiano Reggiano & chiliflakes (G)

PASTA TARTUFO 229

Vår stående klassiker med krämig tryffelsås blandat med tryffel tapenade & marconamandlar (G/N)

Vin rekommendation - Barbera d'Alba



BLOODY NDUJA 215

Nduja är en stark & bredbar salami som slungas med citronspetsad tomatås & serveras med burrata (G/L)

VEGAN BOLOGNESE 199

Långkokt klassisk italiensk bolognese med vegofärs & färska kryddor toppas med bechamelsås (G)

ALLORA MARE 225

Skaldjurssås med San Marzano tomater, citron, gamberi, blåmusslor, chili, vitlök & Parmegiano Reggiano (G)

RISOTTO & INSALATA

RISOTTO CON ASPARAGI 219

Krämig risotto med sparris, jordgubbar, balsamicokräm & riven Parmegiano Reggiano

INSALATA FLYING CHICKEN 199

Grönkål, salladslök, radicchio, fänkål, päron, rädisa, marconamandlar, krämig senap & honungsdressing, Parmegiano Reggiano & grillad kyckling. Serveras med focaccia (G/N)

INSALATA TONNO SICILIANO 209

Halstrad tonfisk med säsongens grönmix: granatäpple, äpple, picklad paprika, gulbeta, morötter, pumpakärnor, mynta samt körsbärsvinäger & avocado aioli. Serveras med focaccia (G)

Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

Alla pizzor (25kr) & pastarätter (10kr) går att få glutenfria men alla rätter innehåller spår av gluten. Vi har nötkött & vegansk salami som alternativ.



Vegetarian



Vegan

(Allergier: G: Gluten / L: Laktos / Ä: Ägg / N: Nötter)

VINO

För hela vinlistan, vänligen se dryckesmenyn

SPUMANTE

2020 Tamellini Metodo Classico Veneto VSQ
Elegant, frisk smak med toner av citrus & inslag av mineral



145



745

2023 Serenissima Millesimato Veneto DOC
Friskt & krispigt med fruktiga toner av persika

110

545

BIANCO

2023 Sauvignon Blanc, Gaierhof Trentino DOC
Friska & exotiska inslag av citrus & körsbär

145

470

695

2023 Pinot Grigio, Kellerei Bozen Alto Adige DOC
Len & balanserad med en frisk smak av päron, äpplen & honung

125

395

595

2022 Verdicchio, Belisario Marche DOC
Friskt & fruktigt med inslag av citrus, akacia & mandlar

115

365

565

2023 Gavi di Gavi, Scrimaglio Piemonte DOCG
Fräsch & mineralig med toner av grapefrukt & mandlar

135

440

645

2022 Soave, Santi Veneto DOC
Lätt & tropiskt med toner av persika & citron

105

325

465

2022 Roero Arneis, Enrico Serafino Piemonte DOCG
Fräscht & mineraliskt med aromer av äpple, melon & kamomill

160

515

775

ROSATO

2023 Maioliche, Tenuta Viglione Puglia DOC
Fruktigt med en komplex karaktär av rabarber & körsbär

135

440

645

2022 Alghero, Sella & Mosca Sardegna DOC
Fräscht med smak av rosor, hallon & citrus

110

350

545

ROSSO

2022 Chianti, Tenuta San Vito Toscana DOCG
Elegant & smakrikt med mörka bär & viol

135

440

645

2021 Valpolicella Ripasso, Folonari Veneto DOC
Komplex, runt & kryddigt med toner av körsbär

125

395

595

2022 Primitivo, Terra Avere Puglia IGT
Livligt med fruktiga toner av mogna körsbär & plommon

115

365

565

2023 Cabernet Franc, Borga Veneto DOC
Fräscht med karaktär av röd frukt & kryddor med lena tanniner

105

325

465

2021 Pinot Nero, Gaierhof Alto Adige DOC
Len & elegant med toner av jordgubb, hallon & örter

145

470

695

2021 Barbera d'Alba Superiore, Enrico Serafino Piemonte DOC
Elegant & smakrikt med mörka bär, vanilj & kakao

160

515

775

BIRRA

DRAUGHT 40CL

PORETTI 87

5,0% - Ljus lager, Italien

BROOKLYN LAGER 92

5,2% - Ljus lager, USA

100W 97

6,8% - IPA, Sverige

CRAFT 50CL

LA GRADISCA 109

5,2% - Lager, Italien

LA MIDONA 109

6,5% - Golden Ale, Italien

LA VOLPINA 109

6,5% - Red Ale, Italien

CIDER 33CL

SOMERSBY SECCO 4,5% 79

SOMERSBY SPARKLING ROSE 4,5% 79

GLUTEN FREE 33CL

PERONI 79

5,0% - Ljus lager, Italien

ALCOHOL FREE

VIRGIN COCKTAILS

VIRGIN DIRTY PASSION 89

Passionsfrukt & ananas

VIRGIN PROSECCO PASSION 84

Prosecco 0,0%, passionsfrukt

THE HERBALIST 94

Gin 0,0%, gurka, mynta, lime

HOMEMADE LEMONADE

CITRON & MYNTA 69

JORDGUBB & HALLON 72

JUICE

BRÄMHULTS ÄPPLE 45

BRÄMHULTS APELSIN 45



BEER & WINE

BIRRA MORETTI 64

0,0%, Ljus lager

PROSECCO ODDBIRD 78

0,0%, Veneto

SODAS

EKOLOGISK ITALIENSK LÄSK 55

Blodapelsin / Granatäpple / Cola

EKOLOGISK SVENSK LÄSK 55

Fläder / Hallonsoda

COLA / COLA 0 / FANTA / SPRITE 39

MINERAL VATTEN 29

LA CUCINA

CASA BASTA

FOLLOW OUR JOURNEY OF FLAVOURS

Skanna QR-koden för att kolla in bilder på våra rätter & drinkar

