

Gildas

AT YSTAD SALTSJÖBAD

Varmt välkomna till oss i Gildas!
Här skall du få uppleva något som vi
tror du inte upplevt tidigare.

Vi vill att du ska få en ordentlig
smakresa med fokus på råvaran och
inspiration av Italien. Vi erbjuder
valet av en stor eller liten
familjemiddag. Valet av meny gäller
för hela sällskapet

På bordet ser du bilder av tidigare
gäster som valt att lämna ett minne
med oss, vill du göra detsamma eller
ta bilden med dig hem...

Kom upp till oss vid köket och låna
polaroidkameran, skapa ett minne
med Gildas.

Vi vill föreviga vårt möte!

Si mangia alla grande!

Massor av mat i många serveringar
595:- /p

Selezion di salumi, urval av charkuterier

Arancini, kockens val

Burrata caprese, färsk mozzarella, tomat, basilika

la carne di oggi, dagens kött

Olvie, oliver

Ricotta, färskost, olivolja

Ave del giorno, dagens fågel

Lasagne perse al aragosta, Pasta, hummer,
gremolata

Gelato, glass

Petit Dolce

Dryckespaket

Lita på oss, det här blir kul
495:-

Vinpaket

Klassiskt

525:-/425:-

Vill ni veta vad som ingår?

*No spoiler alert! Vi presenterar allt
eftersom det serveras*

Gildas

AT YSTAD SALTSJÖBAD

Si mangia alla grande VEG!

Massor av mat i många serveringar

595,- /p

Bruschetta, Dagens val av bruschetta

Arancini, kockens val

Burrata caprese, Färsk mozzarella, tomat, basilika

Sedano rapa in crosta, saltbakad rotselleri,

äggkräm, tryffel

Olvie, oliver

Ricotta, färskost, olivolja

Melanzana grigliate, Äggplanta, tomatsås, parmesan

Lasagne perse al carciofi, Pasta, tomat, gremolata

Gelato, glass

Petit Dolce

Si mangia alla piccolo!

Mindre mat i färre serveringar

425:-/p

Selezion di salumi, urval av charkuterier

Burrata caprese, färsk mozzarella, tomat,
basilika

la carne di oggi, dagens kött

Ave del giorno,
dagens fågel

Gelato, glass
Petit Dolce

Si mangia alla piccolo VEG!

Vad vi erbjuder från växtriket

425:-/p

Bruschetta, dagens val av bruschetta

Burrata caprese, färsk mozzarella, tomater,
basilika

Sedano rapa in crosta, rotselleri, äggkräm,
tryffel

Melanzana grigliate ,
äggplanta, tomatsås, parmesan

Gelato, glass
Petit Dolce

"-Under hela min uppväxt hemma i Italien så har maten varit det viktigaste under dagen. Men då handlade det inte bara om vad som serverades på bordet utan mer om sammankomsten. Det var runt middagsbordet alla stora och små beslut togs, det var där de livligaste diskussionerna flödade och det var här alla viktiga tillkännagivanden kom fram. Jag minns alla dofter, smaker, den höga ljudnivån där skratt och livliga samtal överröstade den annars alltid festliga musikinivån. Vänner, familj och grannar samlades för att avnjuta mat från tidig kväll till långt in på småtimmarna. Många rätter serverades efter varandra och jag kunde ofta känna förundran över hur mycket alla vuxna orkade stoppa i sig.

Jag vill att ni ska få uppleva samma känslor som jag får när jag minns tillbaka. Ni ska känna pulsen, glöden, passionen, dofterna, smakerna och uppleva skratten. Skölj ner all fantastisk mat med något gott Italienskt vin och runda av med en amaro eller grappa.

Jag hoppas att ni kommer vara lika varma i hjärtat som mig efter den här kvällen och jag längtar redan efter att ni kommer tillbaka // Puss Gilda

ÖL/BEER

PERONI, Lager, 33cl	62:-
MORENA CLASSICA, Lager, 33cl	65:-
ISAAC, Birra Bianca, Baladin, 33cl	75:-
NORA, Birra Egeizia Ale, Baladin, 33cl	75:-
BIRRA NATZIONALE, Ale, Baladin, 33cl	75:-

ALKOHOLFRITT/NON-ALCOHOLIC

SAN PELLEGRINO, Sparkling water, 50cl	25:-
--	------

LÄSK/ITALIAN SODAS

SAN PELLEGRINO, 20cl Chinotto (Malört) Limonata (Citron) Aranciata (Apelsin) Aranciata Rossa (Blodapelsin)	29:-
POLARA, 27cl Grön Mandarin Tonica Ginger Beer (Ingefära) Chinotto (Malört)	35:-

Glas Mousserande

Vitt

Franciacorta, Bellavista, Cuvée Brut 119:-
Chardonnay, Pinot Nero & Pinot Blanco

Spumante, Balbinot Cuvée Prima Stilla Le Manzane 98:-
Glera, Verdiso, Bianchetta, Chardonnay & Pinot

Rött

Lambrusco Donelli, Gavioli 88:-
*Lambrusco, Frizzante, Modena DOC ***

Rosé

Spumante Rosé Brut, Le Dolci Colline 95:-
Pinot Grigio, Pinot Nero

VITT/WHITES by Glass

Alto Adige Riesling Falkenstein, Franz Pratzner	125/499:-	Sicilien Passocalcara Bianco, Musita <i>Catarratto, Chardonnay</i>	119/475:-
Alto Adige Sauvignon Blanc, Cantina Valle Isarco	119/475:-	Soave Corte Giacobbe, Dal Cero <i>Garganega</i>	110/425:-
Mache Verdicchio dei Castelli di Jesi	120/480:-	Trentino Pinot Gris, Bottega Vinai	110/425:-
Romagna Nespolino, Poderi dal Nespoli <i>Trebbiano</i>	99/415:-		

RÖTT/REDS by Glass

Alto Adige Pinot Nero, Colterenzio	108/425:-	Puglia Sangaetano di Manduria, Cantine Due Palme, <i>Primitivo, Primitivo di Manduria DOC</i>	125/495:-
Bolgheri Sassicaia 2011 <i>Cabernet Sauvignon</i> , <i>Cabernet Franc, Sassicaia DOC</i>	249/1245:-	Romagna Nespolino, Poderi dal Nespoli <i>Sangiovese/Merlot</i>	99/415:-
Piemonte 2015 Barbaresco, Fratelli Antonio, Raimondo, <i>Nebbiolo</i>	145/580:-	Sardinien Montessu, Agricola Punica <i>Carignan, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> , <i>Merlot & Syrah, Isola dei Nuraghi I.G.T</i>	125/495:-
Piemonte Barbera d'Asti Superiore Nizza, Bersano, <i>Barbera, Nizza DOCG **</i>	129/515:-		

Cocktails

NEGRONI SBAGLIATO <i>Campari, Vermouth, Prosecco</i>	119:-
GILDAS G&T <i>Poli, Marconi 46 Distilled Dry Gin & Tonica</i>	135:-
GILDAS MARTINI <i>Amaretto & White Grappa</i>	124:-
LIMONCELLO SPRITZ <i>Lemon, Sugar, Prosecco</i>	119:-
A.P. SOURS <i>Peach, Amaretto, Lemon, Sugar, Angostura</i>	129:-
THE HALFWAY POINT <i>White Vermouth, Punt e Mes, Prosecco</i>	119:-

På bordet ser du bilder av tidigare gäster som valt att lämna ett minne med oss,
vill du göra detsamma eller ta bilden med dig hem...
Kom upp till oss vid köket och låna polaroidkameran, skapa ett minne med Gildas.

Vi vill föreviga vårt möte!

A large, elegant, cursive letter 'G' in a dark grey or black color, centered on the page. The letter is highly stylized with flowing lines and a decorative flourish at the bottom.

GRAPPA *Pris per Centiliter*

40%	Bolgheri, Sassicaia, Distillerie Poli 2011	45:-
42%	Toscana, Tignanello, Marchesi Antinori	33:-
41%	Le Pin, La Spinetta 1999	33:-
40%	Amarone, Campo dei Gigli, Tenuta s'Antonio	33:-
40%	Amarone Rossa, Campo dei Gigli, Tenuta s'Antonio	33:-
42%	Grattamacco, Collimassari	38:-
42%	Barbaresco, Gaja	38:-
40%	Amarone Oro, Cleopatra, Distillerie Poli	35:-
45%	Barbera, Roccanivo, Distillerei Berta 2000	105:-
44%	Paolo Berta, Riserva del Fontadore, Distillerei Berta 1994	155:-
40%	Sarpa di Poli, Distillerie Poli	33:-

AND MORE..

- | | |
|---|-------------|
| 17% Veneto, Aperitivo, Airone Rosso, Poli | 22:- |
| <i>Based on Vermouth, infused with Grappa, served with Ice.</i> | |
| 35% Friuli, Amaro Quintessentia, Nonino | 29:- |
| <i>Served straight up or with Ice and Orange</i> | |
| 30% Piemonte, Fernet Liqueur, Contratto | 22:- |
| <i>Served straight up or with an Espresso</i> | |
| 30% Limoncello di Capri | 22:- |
| <i>Served very chilled</i> | |
| 40% Liquore Strega | 22:- |
| <i>Served chilled</i> | |

Gildas

AT YSTAD SALTSJÖBAD

Gildas
AT YSTAD SALTSJÖBAD

Vinlista för
"Italiano lovers"

Mousserande

VITT

NV Franciacorta Cuvée Prestige Brut, Ca'del Bosco 699:-
Chardonnay, Pinot Nero & Pinot Blanco, Franciacorta DOCG

2012 Millesimato Extra Brut, Contratto 675:-
*Pinot Nero & Chardonnay, Vino Spumante di Qualità ***

NV Franciacorta Cuvée Brut, Bellavista 650:-
Chardonnay, Pinot Nero & Pinot Blanco

NV Blanc de Blancs Methodo Classico, A. Viola 595:-
*Catarratto, Spumante, Terre Siciliane IGT ****

RÖTT

Lambrusco, Donelli, Gavioli 515:-
*Lambrusco, Frizzante, Modena DOC ***

VITT/WHITES

Toscana

Vermentino "Irisse", ColleMassari 2016
Vermentino, DOC

605:-

Sardinien

Tino Sur Lieu, Mora & Memo 2016
Vermentino, IGT, Isola dei Nuraghi

595:-

Sicilien

Marco de Bartoli, Grillo 2015
*Grillo, IGT ***

550:-

Marco de Bartoli, *Zibibbo & Grillo 2018*
Sole e Vento

550-

RÖTT/REDS

Piemonte

Dogliano Superiore "Pirochetta Vecchie Vigne" Cascina Corte 2013	695:-
Barbetto, Cascina Corte 2015 <i>Barbera & Dolcetto, Vino d Tavola **</i>	695:-
Barnedol, Cascina Corte 2017 <i>Barbera, Dolcetto & Nebbiolo, Vino da Tavola **</i>	750:-
Grigolino Limonte, Braida di Bologna Giacomo 2016	525:-
Valtellina Superiore, Ul Inferno 117 Rivetti & Lauro	650:-
2003 Barolo Riserva, Pernanno, Sobrero Vini <i>Nebbiolo, Barolo DOCG **</i>	1450:-
2010 Barolo Riserva, Pernanno, Sobrero Vini <i>Nebbiolo, Barolo DOCG **</i>	1150:-

2005 Barolo, Ciabot Tanasio, Sobrero Vini <i>Nebbiolo, Barolo DOCG</i>	1150:-
2005 Barolo, Ciabot Tanasio, Sobrero Vini	2300:-
Magnum	
2012 Barolo, Ciabot Tanasio, Sobrero Vini	2999:-
Jerobaom	
2011 Barolo Riserva, Rocche dell Annunziata Paolo Scavino	1999:-
2015 Barolo Garretti, La Spinetta <i>Nebbiolo, Barolo DOCG **</i>	835:-
2015 Langhe Nebbiolo, La Spinetta	1398:-
Magnum	
2012 Barbaresco di Pasquero Elia, Sori Paitin <i>Barbaresco DOCG</i>	950:-
2006 Barbaresco Valeirano, La Spinetta <i>Nebbiolo, Barbaresco DOCG **</i>	1515:-

Veneto

Alessandra Piovene, Porto Godi <i>Tai Rosso (Grenache), Berici Hills DOC</i>	495:-
2004 Amarone, Dal Forno Romano <i>Corvina, Rondinella & Molinara, Amarone DCG</i>	2495:-
2011/2012 Valpolicella Superiore, Vigneto Monte Lodoletta, Dal Forno Romano	1195:-
2015 Primofiore Rare Red, Giuseppe Quintarelli	895:-
2006 Amarone Classico, Giuseppe Quintarelli <i>Corvina, Rondinella & Molinara, Amarone DCG</i>	3295:-
2007 Valpolicella Classico Giuseppe Quintarelli	1490:-
2007 Amarone, TB Tommaso Bussola <i>Corvina, Rondinella & Molinara, Amarone DCG</i>	1795:-
2013 Amarone, Campo dei Gigli Tenuta Saint'Antonio	1150:-

Campania

2006 Taurasi Riserva Radici,
Mastroberardino

950:-

Aglianico, Taurasi DOCG Riserva

Toscana

Tignanello 2015

1050:-

Sangiovese, Cabernet sauvignon & Cabernet franc, Toscana IGT

Magari, Ca'Marcanda, Gaja 2016

775:-

*Merlot, Cabernet sauvignon & Cabernet franc
Bolgheri DOC*

Promis, Ca'Marcanda, Gaja 2016

630:-

Merlot, Syrah, Sangiovese, Toscana IGT

Le Volte, Ornellaia 2016

595:-

Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon

2005 Ornellaia

1495:-

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
& Petit Verdot*

2007 Ornellaia <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot</i>	1495:-
Le Difese, Sassicaia-Tenuta San Guido 2015 <i>Cabernet Sauvignon & Sangiovese, Toscana DOC</i>	595:-
2008 Sassicaia <i>Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Sassicaia DOC</i>	1795:-
2010 Sassicaia <i>Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Sassicaia DOC</i>	1795:-
2014/2015 Rosso di Montalcino, Ciampoleto, Tenuta San Giorgio <i>Sangiovese, Rosso di Montalcino DOC **</i>	540:-

Sicilien

Naturalmente, Caruso & Minini 2017 <i>Nero d'Avola, Nero d'Avola DOC</i>	550:-
P vino Rosso, Francesco Guccione 2014 <i>Perricone *** S</i>	895:-
2013 Grotte Alte, Arianna Occhipinti <i>Frappato & Nero d'Avola **</i>	1050:-
C.O.S, Cerasuolo di Vittoria 2015 <i>Frappato & Nero d'Avola, Cerasuolo di Vittoria DOCG **</i>	815:-
Marco de Bartoli, Rosso di Marco 2015 <i>Pignatello, Marsala/Pantelleria PGI **</i>	795:-

Söta Viner

Moscato Late Harvest, NV C.O.S	129/625:-
Marsala, "Vigna la Miccia" NV Riserva 5 Anni, Marco de Bartoli <i>Grillo, Marsala Superiore Oro DOC **</i>	149/650:-
Moscato d'Asti, La Spinetta <i>Moscato, Moscato di Asti DOC</i>	119/525:-
Brachetto D'Acqu, Fabio Perrone <i>Brachetto, Brachetto D'Acqui DOCG</i>	119/550:-

Vi vill föreviga vårt möte!

Puss

