

1904 – APOTEKET HÄGERN 1985 – TRATTORIA COMMEDIA



Den 5:e december 1904 öppnade apoteket Hägern för allmänheten. I Sverige regerade Oscar den II:e. Enligt ett handskrivet protokoll från Kungliga Medicinalstyrelsen (nuvarande socialstyrelsen) öppnade apoteket den 5:e december klockan 15.15.

Det fanns behov av ett apotek för att betjäna de nybyggda stadsdelarna Luthagen och Svartbäcken. På Hägern, liksom på alla andra apotek vid den här tiden blandade man själv till i stort sett alla mediciner som såldes.

Dessutom sålde man medikamenter som t ex blodiglar. Det fanns ca 50 iglar i Hägerns sortiment enligt det avsyningsprotokoll som upprättades innan apotekstillstånd beviljades. Man hade även egen tillverkning av mineralvatten. I 10 år hade man vad som enligt protokollet kallades ”fullständig mineralvattens-fabrik”. Det konstateras vidare att apotekets fasad, belägen mot nordväst, har en bekväm ingång.

En ny epok inleddes i lokalerna när apoteket stängdes och Holger Lundkvist tog över med sin dansstudio.

I början på 1980-talet öppnade här kaféet Four Seasons som bland annat serverade fantastiska glassar. Den 15:e april 1985 lades grunden till den restaurang som nu finns i lokalerna – Trattoria Commedia.

Restaurangen grundades av Mario Monaco och Fernando Spagnoli. I mars 1995 övertog Marios son Charlie verksamheten tillsammans med sina vänner och kompanjoner Patrizio och Mimmo. De har fortsatt med det italienska konceptet och kan idag stoltsera med att vara Uppsalas enda genuina italienska restaurang.

APERITIVI

	4 cl	6 cl
MARTINI BIANCO	40:-	55:-
MARTINI ROSSO	40:-	55:-
MARTINI DRY	40:-	55:-
CINZANO ORANCIO	40:-	55:-
CINZANO LIMETTO	40:-	55:-
CAMPARI	50:-	70:-
CAMPARI SODA	60:-	80:-
CAMPARI JUICE	60:-	80:-
DRY MARTINI	85:-	115:-
VODKA LIME	85:-	115:-
VODKA TONIC	85:-	115:-
VODKA LEMON	85:-	115:-
GIN TONIC	85:-	115:-
PROSECCO (MOUSSERANDE)		45:-/GLAS
SANBITTER (ALKOHOLFRI) 10 CL		25:-



GLI ANTIPASTI

La Bresaola

Lufttorkad oxfilé med rucola, hyvlad parmesanost, olivolja och citron.
Serveras med grillat vitlöksbröd.
95:-

Mozzarella con Aromi

Mozzarella med saltorkade tomater, svarta oliver från Gaeta, rödlöksringar och pesto.
Serveras med grillat vitlöksbröd.
65:-

Insalata di Mare

Citron- och vitlöksmarinerad skaldjurssallad.
Serveras med persilja, citron och grillat vitlöksbröd.
80:-

Bruschetta Romana

Grillat vitlöksbröd med tomatsallad, toppat med parmaskinka.
55:-

La Fattoria

Marinerad kronärtskocka, salami, saltorkade tomater och cocktailmozzarella.
Serveras med pesto och grillat vitlöksbröd.
80:-

Marinata di Pesce

Rökt lax och rökt hälleflundra med rostade pinjenötter, rucola, saltorkade körsbärstomater och citron. Serveras med grillat vitlöksbröd.
95:-





LE PASTE

Linguine alla Barcaiola

Platt bandspaghetti med tomat, grädde, scampi, paprika, lök, vitt vin och hummerkött.
Garnerad med hackad persilja.
160:-

Cannelloni della Mamma

Färska pastarullader fyllda med ricottaost och spenat. Gratineras med tomatsås och grädde. Serveras med riven parmesan.
140:-

Tagliatelle del Buongustaio

Bandpasta med tomat, grädde, kantareller, strimlad oxfilé, rött vin, lök, paprika och oregano. Serveras med riven parmesanost.
150:-

I Quattro Mori


Kort pasta med strimlad parmaskinka, karljohansvamp, tomat, lök, grädde, och tryffelolja. Serveras med riven parmesanost.
145:-

Gemelli Frivoli

Kort pasta serverad med tomat, tärnad kycklingfilé, lök, grädde, tryffelolja och spenat. Serveras med riven parmesanost.
140:-

Spaghetti Fantasia

Pasta med rökt lax, rucola, lök, hummerkött, cocktailtomater och grädde.
Serverad med svartpeppar och hackad persilja.
160:-





I SECONDI

Pollo alla Forestiera

Kycklingfilé lindad i parmaskinka, med marsalavin, champinjoner och lättorkade körsbärstomater. Serveras med hackad persilja.

150:-

Filetto con Taleggio

Grillad tournedos med saltorkade tomater, lök, rött vin och oxfond. Toppas med taleggioost.

275:-

Salmerino in Salsa Verde

Stekt röding på en bädd av sparris- och basilikacrème, ackompanjerad av lättorkade körsbärstomater. Serverad med pressad potatis.

200:-

Scaloppine al Gorgonzola

Smörstekt fläskfilé med en krämig gorgonzolasås och champinjoner. Toppad med riven parmesanost.

135:-

Terrina Mari e Monti

Gratinerad skaldjurssallad med kronärtskockshjärta och saltorkade tomater. Serveras med citron och grillat vitlöksbröd.

125:-

Filetto in Vestaglia

Grillad tournedos med kantareller, lök, grädde och gorgonzola. Toppad med parmaskinka.

275:-

Scampi Profumati

Stekt scampi med paprika, tomat, lök, vitt vin, grädde och en doft av vit tryffelolja. Garnerat med rucola och serverat med pressad potatis.

260:-





LE PIZZE

(För 2 personer)

Pizza Divina Commedia

Tomat, ost, lök, paprika, champinjoner, färska tomater, strimlad oxfilé och rucolasallad.

170:-

Pizza Pavarotti

Tomat, ost, lök, paprika, champinjoner, färska tomater, gorgonzola, parmaskinka och rucolasallad.

170:-

Pizza Primavera

Tomat, ost, lök, paprika, champinjoner, svarta oliver, kronärtskockshjärta, saltorkade tomater. Toppad med hyvlad parmesan och rucolasallad.

170:-

Pizza alla Fellini

Tomat, ost, lök, paprika, champinjoner, färska tomater, bresaola, hyvlad parmesan och rucolasallad.

170:-

I CONTORNI

Insalata Mista

Grönsallad med tomat och gurka. 50:-

Insalata di Pomodoro

Skivade tomater med rödlök och basilika. 55:-

Pane con Aglio

Grillat vitlöksbröd. 20:-



I DESSERT

Tiramisú

Vår hemlagade tiramisú.

80:-

Panna Cotta

Italiensk gräddpudding toppad med hallonsås och skogsbär.

65:-

Tartufo Nero

Glassbakelse med kärna av zabaglione, täckt med chokladkräm, hackade kanderade hasselnötter och kakaopulver.

70:-

Tartufo Bianco

Glassbakelse med en kärna av mockacrème, täckt med zabaglione och fint hackad maräng.

70:-

Tartufo Limoncello

Glassbakelse med kärna av limoncellocrème, täckt av citronglass och fint hackad maräng.

70:-





INVITO A CENA

CENETTA DEGLI INNAMORATI

Bruschetta al Pomodoro

Grillat vitlöksbröd med tomatsallad.

Canneloni della Mamma

Färska pastarullader fyllda med ricottaost och spenat.
Gratineras med tomatsås och grädde. Serveras med riven parmesan.

Panna Cotta

Italiensk gräddpudding toppad med hallonsås och skogsbär.

Två rätter 185:- • Tre rätter 235:-

SERATA ROMANTICA

Mozzarella con Aromi

Mozzarella med soltorkade tomater, svarta oliver från Gaeta, rödlöksringar och pesto.
Serveras med grillat vitlöksbröd.

Filetto in Vestaglia

Grillad tournedos med kantareller, lök, grädde och gorgonzola.
Toppad med parmaskinka.

Tartufo Nero

Glassbakelse med kärna av zabaglione, täckt med chokladkräm,
hackade kanderade hasselnötter och kakaopulver.

Två rätter 330:- • Tre rätter 395:-

LUCI DEL FARO

Insalata di Mare

Citron- och vitlöksmarinerad skaldjurssallad.
Serveras med persilja, citron och grillat vitlöksbröd.

Salmerino in Salsa Verde

Stekt röding på en bädd av sparris- och basilikacrème, ackompanjerad av soltorkade
körbärstomater. Serverad med pressad potatis.

Tiramisú

Vår hemlagade tiramisú.

Två rätter 275:- • Tre rätter 345:-



Le Birre

Starköl på flaska, 50 cl.....	58:-
Starköl på flaska, 33 cl.....	50:-
Mellanöl på flaska, 50 cl.....	50:-
Folköl på flaska, 50 cl.....	35:-
Lättöl på flaska, 33 cl.....	20:-

Le Bibite

Läsk.....	20:-
Mineralvatten.....	20:-
Italienskt mineralvatten, 50 cl.....	30:-
Juice.....	20:-
Mjök.....	20:-

Il Caffé

	4 cl	6 cl
Caffé Amaretto.....	85:-	115:-
Caffé Bailey's.....	85:-	115:-
Caffé Dòm.....	85:-	115:-
Caffé Frangelico.....	85:-	115:-
Irish Coffee.....	85:-	115:-
Leonard Sachs.....	85:-	115:-
Espresso.....		22:-
Cappuccino.....		25:-
Svenskt kaffe.....		20:-

Liquori e Alcolici

4 cl 70:- • 6 cl 100:-

Galliano	Poire au Cognac
Sambuca	Kahlua
Strega	Cognac
Amaretto	Cognac V.S.O.P. 25:-/cl
Amaro	Whisky (Scotch)
Limoncello	Whiskey (Irish)
Frangelico	Whisky (Single malt) 25:-/cl
Brandy	Calvados
Grappa	Rom
Cointreau	Gin
Drambuie	Vodka
Baileys	Tequila
Bènèdictine	

IL VINO ROSSO

Husets röda – Sangiovese/Merlot (Puglia) GLAS 1/2 1/1
60:- 115:- 220:-

Smak: Medelfylligt vin med rund fruktig smak av mörka bär som moreller och björnbär samt finstämd kryddighet.

Passar till: Antipasti, smakrika pastarätter och rätter av ljust och mörkt kött.

Paxa (Lazio) 65:- 125:- 240:-

Smak: Medelfylligt vin med generös och läcker smak av frukt och mogna körsbär och björnbär. Eftersmak av mörk frukt och bär med toner av choklad samt diskreta toner av fat.

Passar till: Grillat ljust och mörkt kött, pastarätter och charkuterier med pikant kryddning.

SUD Negroamaro (Puglia) 70:- 135:- 260:-

Smak: Medelfylligt till fylligt, balanserad, läcker smak av mörka bär, torkad frukt, örter, kryddor och diskreta toner av fat samt en angenäm, torr eftersmak av mörk choklad.

Passar till: Kallskuret som salami, torkad eller lättrokt skinka, rätter med grillat kött av nöt eller lamm. Passar i ett gott sällskap och till en bit, inte alltför söt, mörk choklad.

Barbera (Piemonte) 270:-

Smak: Medelfylligt, intensiv, fruktig och saftig smak av röda körsbär kombinerat med toner av mörk choklad i eftersmaken.

Passar till: Sällskapsvin, charkuterier, pasta, stekt och grillad kyckling och till grillad fisk.

Chianti (Toscana) 300:-

Medelfylligt smak med frukt kryddiga inslag, körsbär, björnbär, kryddor samt svart peppar. Vinet har frisk syra och lång eftersmak.

Passar till: Charkuterier, rätter av fågel, fläsk och kalv, smakrika pastarätter eller förstklassig pizza.

Valpolicella Ripasso (Veneto) 300:-

Smak: Medelfylligt till fylligt vin med smak av mörk frukt, choklad och lite mandel och lång aningens het eftersmak.

Passar till: Smakrika kötträtter av nöt och grillat.

Passar även till starka ostar.

Taurasi (Campanien) 400:-

Smak: Fylligt, välbalanserad, rund smak av mörka bär med bra syra, söta och polerade tanniner samt aromatisk, lång eftersmak.

Passar till: Smakrika rätter av stekt eller grillat kött.

Amarone (Veneto) 500:-

Smak: Fylligt, rik smak av mörka bär, torr choklad, körsbär, fina toner av fat och trevlig värme i smaken. Den långa eftersmaken har toner av tobak.

Passar till: Smakrika och lite stöddiga rätter av grillat kött, lamm och välgrad ost.

Brunello di Montalcino (Toscana) 600:-

Smak: Fylligt, rund, läcker smak med mognadstoner, massor av mörk frukt och tydliga inslag av fat. Otroligt välbalanserad smak med frukt och fat i klockren harmoni och perfekt syra. Ett klassiskt och stilfullt vin.

Passar till: Smakrika och klassiska rätter av mörkt kött.

IL VINO BIANCO

Husets vita – Garganega/Trebbiano (Veneto) GLAS 1/2 1/1
60:- 115:- 220:-

Smak: Torrt och lätttryckt vin med pigg syra samt ton av päron, citron och mandel.

Passar till: Aperitif, antipasti, skaldjurs- och fiskrätter och rätter med ljust kött med milda krämiga såser.

Pinot Grigio (Abruzzon) 65:- 125:- 240:-

Smak: Torrt med en medelfylligt smak med inslag av melon, vita frukter och anslag av kryddighet.

Passar till: Antipasti, pasta med havets frukter, fiskrätter och rätter av ljust kött.

Chardonnay (Toscana) 275:-

Smak: Torrt med en medelfylligt, fräsch, välbalanserad vuxen smak av persika, grapefrukt, citron och inslag av örter.

Passar till: Fisk och skaldjur, rätter av ljust kött med krämiga tillbehör samt krämiga ostar.

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Prosecco (torr) Glas 45:- 1/1 250:-
Champagne 500:-

VINI DA DESSERT

MOSCATO 6 cl 50:-

Ett sött och fylligt dessertvin med balanserad syra och karaktär av fläder, tropisk frukt och fat.

Passar till desserter och ost.

MARSALAVIN 6 cl 50:-

Ett sött vin med inslag av torkad frukt.

VIN SANTO 6 cl 50:-

Halvsött med drag av nötter och mandel.