

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 mineralvattensfabrik”. 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.

På trattoriacommedia.se finner ni mer information, t.ex. om italiensk matkultur.

APERITIVI

	<i>4 cl</i>	<i>6 cl</i>
Martini Bianco	40:-	55:-
Martini Rosso	40:-	55:-
Martini Dry	40:-	55:-
Aperol	50:-	70:-
Aperol Soda	60:-	80:-
Aperol Spritz	75:-	95:-
Campari	50:-	70:-
Campari Soda	60:-	80:-
Campari Juice	60:-	80:-
Dry Martini	95:-	125:-
Vodka Lime	95:-	125:-
Vodka Tonic	95:-	125:-
Vodka Lemon	95:-	125:-
Gin Tonic	95:-	125:-
Prosecco, ekologisk (mousserande)	65:-/glas	
Sanbitter (alkoholfri) 10 cl	35:-	
Crodino (alkoholfri) 10 cl	35:-	

GLI ANTIPASTI

Mozzarella con Aromi

Mozzarella med saltorkade tomater, svarta oliver från Ligurien, rödlök och färsk pesto.
Serveras med vitlöksbröd.
80:-

Insalata di Mare

Citron- och vitlöksmarinerad fisk- och skaldjurssallad.
Serveras med persilja, citron och vitlöksbröd.
85:-

Bruschetta alla Sarda

Grillat vitlöksbröd med färsk salsiccia (italiensk korv), pecorino-ost, lättorkade körsbärstomater och färsk pesto
85:-

I nostri Assaggi (2-3 pers)

En läcker plocktallrik med en blandning av italienska charkuterier, ost, inlagda grönsaker och skaldjurssallad. Serveras med vitlöksbröd.
250:-

Bruschetta Romana

Grillat vitlöksbröd med tomatsallad, mozzarella och toppad med parmaskinka.
75:-

La Burrata (1-2 pers)

Burrata – ett skal av mozzarella som är fyllt med mozzarellabitar, äkta tryffel och grädde. Serveras med parmaskinka, ruccola, kräm på saltorkade tomater, olivolja och vitlöksbröd. (125g = 1-2 pers)
165:-

La Bresaola

Bresaola (tunna skivor av lufttorkat nöttinnanlår) med hyvlad parmesan, citron, olivolja och ruccola.
Serveras med vitlöksbröd.
100:-

Bocconcini di Scamorza

Halvvarm scamorza ("lagrad mozzarella") inlindad i lufttorkad, rökt Tyrolerskinka på en bädd av ruccola. Serveras med en kräm på saltorkade tomater, oliver och vitlöksbröd.
90:-

Cozze Gratinat

Vitlöks- och ströbrödsgratinerade musslor. Serverade med en lätt tomatsås och vitlöksbröd.
85:-

LE PASTE

Linguine agli Scampi

Linguinepasta med tomat, grädde, vitlök, lök, ASC-märkta scampi, zucchini, vitt vin och persilja.
185:-

Cannelloni della Mamma

Färska pastarullader fyllda med ricottaost och spenat. Gratineras med tomatsås och grädde.
Serveras med riven ost.
145:-

Tagliatelle del Buongustaio

Bandpasta med tomat, grädde, champinjoner, strimlad oxfilé, rött vin, lök, paprika och oregano.
Serveras med riven ost.
175:-

I Quattro Mori

Handgjord kort pasta med strimlad parmaskinka, karljohansvamp, tomat, lök, grädde, och tryffelolja. Serveras med riven ost.
170:-

Tortiglioni alla Siciliana

Kort pasta serverad med tomat, lök, aubergine, svarta oliver och mozzarella.
Serveras med basilika och riven ost.
145:-

Rigatoni con Salsiccia

Kort pasta med färsk salsiccia (italiensk korv), lök, karljohansvamp, rött vin, tomat och en skvätt grädde. Serveras med riven ost.
170:-

Pasta con Asparagi

Handgjord kort pasta med lök, gorgonzola, grädde, champinjoner, grön sparris och strimlad lufttorkad, rökt Tyrolerskinka. Serveras med svartpeppar och riven ost.
160:-

Spaghetti allo Scoglio

Spaghetti med bläckfisk, blåmusslor, vongolemusslor, vitlök, persilja, färska tomater, vitt vin och olivolja.
185:-

I SECONDI

Pollo al Marsala

Svensk kycklingfilé lindad i lufttorkad, rökt Tyrolerskinka, med Marsalavin, oxfond, champinjoner, lättorkade körsbärstomater och persilja.

160:-

Filetto ai Porcini

Grillad oxfilé med karljohansvamp, lök, rött vin och oxfond.
Toppas med vitlöks- och persiljesmör.

290:-

Ippoglosso Tricolore

Långrevsfångad hälleflundra med en len sparrissås. Garneras med lättorkade körsbärstomater och ruccola- och pecorinocrème. Serveras med olivoljeslungad kokt potatis.

270:-

Scaloppine al Gorgonzola

Smörstekt fläskfilé med en krämig gorgonzolasås och champinjoner.
Toppas med riven ost.

140:-

Filettino d'Agnello ai Ferri

Grillad vitlöks- och rosmarinmarinerad lammytterfilé, serverade på en peperonatasås.
Ackompanjeras av ett hemlagat vitlöks- och persiljesmör.

280:-

Terrina di Mare

Ostgratinerad medelhavssallad med fisk, skaldjur och saltorkade tomater.
Serveras med citron och vitlöksbröd.

135:-

Grigliata Mista

Grilltallrik med oxfilé, lammytterfilé, kycklingfilé och färsk salsiccia (italiensk korv).
Serveras med champinjon- och gorgonzolasås samt karljohan- och rödvinsås.

275:-

Spiedini di Scampi

ASC-märkta scampi på spett med en sås på färsk tomat, paprika, vitlök, cognac och grädde.
 Garneras med ruccola och serveras med ris.

280:-

LE PIZZE

(För 2 personer)

Pizza Divina Commedia

Tomat, ost, lök, paprika, champinjoner, färska tomater, strimlad oxfile och ruccolasallad.

195:-

Pizza Pavarotti

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

195:-

Pizza Primavera

Tomat, ost, lök, paprika, champinjoner, svarta oliver, kronärtskockshjärta, saltorkade tomater, hyvlad parmesan och ruccolasallad.

195:-

Pizza alla Fellini

Tomat, ost, lök, paprika, champinjoner, färska tomater, bresaola (tunna skivor av lufttorkat nöttinnanlår), hyvlad parmesan och ruccolasallad.

195:-

Pizza Vecchia Italia

Tomat, ost, champinjoner, salami, färsk salsiccia (italiensk korv), gorgonzola och ruccolasallad.

195:-

I CONTORNI

Insalata Mista

Grönsallad med tomat, gurka, kronärtskocka, oliver, saltorkad tomat, rödlök och parmesan.

70:-

Insalata di Pomodoro

Skivade tomater med rödlök och basilika.

60:-

Pane con Aglio

Vitlöksbröd.

20:-

I DESSERT

Sorbetto al Limone

Citronsorbet med hemgjord hallonsås.
80:-

Tiramisú

Vår hemlagade tiramisú.
80:-

Panna Cotta

Italiensk gräddpudding toppad med hallonsås och skogsbär.
65:-

Tartufo Nocciola

Glassbakelse med en kärna av flytande choklad täckt med hasselnötsglass, hackad maräng och hasselnötspralin.
80:-

Trio di Cioccolato

Dessert med fluffiga lager av chokladcrème och nougatine.
85:-

Tartufo Limoncello

Glassbakelse med kärna av limoncellocrème, täckt av citronglass och fint hackad maräng.
80:-

Gelato Crema e Pistacchio

Krämig pistage- och vaniljglass med chokladrippel, dekorerad med kanderade pistagenötter.
85:-

Il Formaggio

Pecorinoost serverad med fikonmarmelad och kex.
85:-

VINI DA DESSERT

6 cl 55:-, Cantucci (mandelskorpor) 15:-

Moscatel

Ett sött och fylligt dessertvin med karaktär av frukt.

Marsalavin

Ett sött dessertvin med inslag av torkad frukt.

Vin Santo

Ett halvsött dessertvin med drag av nötter och mandel.

INVITO A CENA

SAPORI D'ITALIA

Bruschetta al Pomodoro

Grillat vitlöksbröd med tomatsallad.

Cannelloni della Mamma

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

Panna Cotta

Italiensk gräddpudding toppad med hallonsås och skogsbär.

Två rätter 200:-

Tre rätter 255:-

NOTTE D'AMORE

Mozzarella con Aromi

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

Filetto ai Porcini

Grillad oxfile med karljohansvamp, lök, rött vin och oxfond. Toppas med vitlöks- och persiljesmör.

Tartufo Nocciola

Glassbakelse med en kärna av flytande choklad täckt med hasselnötsglass, hackad maräng och hasselnötspralin.

Två rätter 360:-

Tre rätter 430:-

STELLE DEL GOLFO

Insalata di Mare

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

Ippoglosso Tricolore

Långrevsfångad hälleflundra med en len sparrissås. Garneras med lättorkade körsbärstomater och ruccola- och pecorinocrème. Serveras med olivoljeslungad kokt potatis.

Tiramisú

Vår hemlagade tiramisú.

Två rätter 340:-

Tre rätter 415:-

LE BEVANDE

Le Birre

Husets starköl på flaska, 50 cl.....	65:-
Mariestad, starköl på flaska, 50 cl.....	70:-
Birra Moretti, Italiensk starköl på flaska, 33 cl.....	55:-
Birra Moretti, Italiensk starköl på flaska, 66 cl.....	95:-
Newcastle Brown Ale, starköl på flaska, 33 cl.....	55:-
IPA 33 cl.....	60:-
Mellanöl, 33 cl (Ekologisk).....	50:-
Folköl (3,5 %) på flaska, 50 cl.....	45:-
Lättöl på flaska, 33 cl.....	30:-
Alkoholfri öl på flaska, 33 cl.....	40:-

Le Bibite

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up.....	35:-
Loka.....	30:-
Italienskt mineralvatten, 50 cl.....	40:-
Juice.....	30:-
Mjölk.....	25:-

Il Caffé

	4 cl	6 cl
Caffé Amaretto.....	95:-	125:-
Caffé Bailey's.....	95:-	125:-
Caffé Dôm.....	95:-	125:-
Caffé Frangelico.....	95:-	125:-
Irish Coffee.....	95:-	125:-
Leonard Sachs.....	95:-	125:-
Espresso.....		25:-
Cappuccino.....		30:-
Dubbel Espresso.....		30:-
Caffè Latte.....		30:-
Svenskt kaffe/Te.....		25:-

Liquori e Alcolici

	4 cl 75:-	6 cl 115:-	
Amaretto			Sambuca
Amaro			Strega
Bènèdictine			Tequila
Brandy			Vodka
Calvados			Whiskey (Irish)
Calvados XO 30:-/cl			Whisky (Scotch)
Cognac VS			Whisky (Single malt) 25:-/cl
Cognac V.S.O.P. 25:-/cl			- Laphroaigh (rökig)
Cognac XO 30:-/cl			- Auchentoshan (mild)
Cointreau			
	Drambuie		
	Frangelico		
	Galliano		
	Gin		
	Grappa		
	Irish Cream		
	Kahlua		
	Limoncello		
	Poire au Cognac		
	Rom		

IL VINO ROSSO

GLAS 1/2 1/1

Husets Röda – 80:- 155:- 290:-

Sangiovese/Merlot (Puglia)

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.

Nero d'Avola (Sicilien) 85:- 165:- 310:-

(Ekologiskt)

Smak: Medelfyllig, mjuk, fruktig smak med balanserade fruktsyror och bra längd.

Passar till: Charkuterier, mustiga pastarätter, kötträtter som grillat lamm eller oxkött med svamp och lagrade ostar.

Montepulciano d'Abruzzo 90:- 175:- 330:-

(Ekologiskt)

Smak: Medelfylligt vin, fruktig smak med inslag av torkade plommon och mörk choklad. Smaken är balanserad med en saftig eftersmak.

Passar till: Antipasti, smakrika rätter av grillat, ljust eller mörkt kött eller kalv med svampsås

Primitivo/Zinfandel (Puglia) 95:- 185:- 350:-

Smak: Fylligt vin med smak av mörka bär, fat och toner av mörk choklad.

Passar till: Smakrika kötträtter av nöt och grillat lamm.

Valpolicella Ripasso (Veneto) 400:-

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.

Aglanico (Basilicata) 420:-

Smak: Fylligt vin med välbalanserad, rustik smak av mörka bär, kryddor och aromatisk, lång eftersmak.

Passar till: Smakrika och kraftiga rätter av stekt eller grillat kött.

Cannonau (Sardinien) 440:-

Smak: Medelfylligt till fylligt vin. Smak av röda och mörka bär, lakrits och liten örtighet. Med balanserad syra och lite kryddig eftersmak.

Passar till: Alla typer av rött kött och lagrade ostar.

Chianti Riserva (Toscana) 460:-

Smak: Fyllig, komplex, intensiv och elegant, smak med toner av rostat kaffe, mörk choklad, örter och fat. Ett balanserat vin med lång, komplex eftersmak.

Passar till: Rätter med svamp eller parmaskinka, smakrikare rätter av nöt, kalv och lamm.

Amarone (Veneto) 500:-

Smak: Fyllig, 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 vällagrad ost.

Brunello di Montalcino (Toscana) 600:-

Smak: Fyllig, rund, läcker smak med mognads-toner, 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.

Alkoholfritt rött vin 60:- 115:- 215:-

IL VINO BIANCO

GLAS 1/2 1/1

Husets Vita – 80:- 155:- 290:-

Garganega/Trebbiano (Veneto)

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 (Abruzzo) 85:- 165:- 310:-

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

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

Grillo (Sicilien) 90:- 175:- 330:-

(Ekologiskt)

Smak: Torr, lätt, rund, med ungdomlig friskhet

Passar till: Apéritif eller som drink med tilltugg, lättare pastarätter och lätta fisk- och skaldjursrätter.

Chardonnay (Toscana) 95:- 185:- 350:-

Smak: Torrt med en medelfyllig, 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.

Alkoholfritt vitt vin 60:- 115:- 215:-

SPUMANTI & CHAMPAGNE

GLAS 1/1

Prosecco, torr (Ekologiskt) 65:- 350:-

Champagne 500:-