

TRATTORIA BASTA



À LA CARTE MENU

COCKTAILS

Utmärkt att avnjutas i kombination med Piccolo

APERITIVO



BELLINI 119
Persikolikör, prosecco



NEGRONI 154
Beefeater gin, Campari, Gancia vermouth



PROSECCO PASSION 119
Passionsfrukt, ananas, prosecco

SUMMER SPRITZ

Glas 154 / Kanna 575



BASTA SPRITZ

Fläder, Limoncello, prosecco, hemmagjord
mynta- & äppelsyrup

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco



RHUBARB SPRITZ

Rabarbercordial, rabarberlikör, Sarti, citronjuice

STRAWBERRY SPRITZ

Jordgubbslikör, Pink gin, hallon- & jordgubbscordial,
prosecco

HOUSE SIGNATURES



DIRTY PASSION 159
Rom, Butterscotch, Passoa, tropisk frukt



RABARBER MIA 159
Rabarber, Aperol, gin, vit choklad, kokos,
klarifierad mjölk



BUTTERFLY COLADA 154
Kokos, ljus rom, fläder, blå himmelsärt



MELISSIMO 149
Hemmagjord vattmelonssoda, druvjuice, akvavit



FRESCO VERDE 144
Spabehandlad gurka, agave, gin, lime

GIN & TONIC

HENDRICKS 174
Gurka, svartpeppar

MONKEY 47 174
Enbär, citronskal

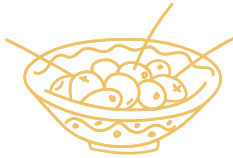
DIN LOKALA GIN 169
Bartenderns val

BASTA HANTVERKSGIN 164
Inspirerad av Amalfikusten - citronskal



ANTIPASTI

Smårätter att dela sinsemellan med inspiration från Italiens streetfoodkultur



PICCOLO

OLIVER 50

MARCONAMANDLAR 50

FOCACCIA 30

PARMIGIANO REGGIANO 60

PROSCIUTTO 65

SALUMI & FORMAGGIO

ANTIPASTI ALL'ITALIANA 269 / 2 pers

En kombination av olika ostar, charkuterier & tillbehör. Prosciutto, Salame Spianata Piccante, Salame al Tartufo, Parmigiano Reggiano, Ubriaco di Prosecco, Gorgonzola Piccante & massvis med tillbehör



BURRATA CAPONATA 159 

Burrata med siciliansk caponata på aubergine, tomat, selleri & kapris, toppad med pinjenötter

CRUDO



TUNA TARTARE 175

En uppfriskande kombination av tonfiskbitar, fänkål, rädisa, kapris, ruccola, olivkaramellpuré, pistage & krämig calamansidressing

SEXY CARPACCIO 175

Tunt skivad oxfilé serveras med cognacddressing, Parmigiano Reggiano, pinjenötter, friterad kapris & ruccola

BRUSCHETTA & FRITTI

TRUFFLE BRUSCHETTA 149 

Rostat bröd med vitlöksmarinerade tomater, basilika, burratakräm & tryffelcarpaccio

*Går att få vegansk utan burratakräm

MACARONCINI 155 

4 stycken friterade, krämiga makaronibollar fyllda med smakrika ostar och en nypa chili. Serveras med Spicy Salsa Rossa



CRISPY ARTICHOKE 2.0 149 

Krispiga kronärtskockor, mynta-citroncip, olivkaramellpuré & citronklyfta



PIZZA NAPOLETANA

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

NAPOLETANA 214

San Marzano tomatås, mozzarella, Prosciutto, ruccola, Parmigiano Reggiano, pinjenötter & balsamico

SPICY NDUJA 214

San Marzano tomatås, rökt mozzarella, nduja, rödlök, Salame Piccante, burratakräm

MARGHERITA CLASSICO 175

San Marzano tomatås, Fior di Latte ost, basilika & olivolja

*Lägg till handjord burrata +45

MAMA'S GARDEN 199

San Marzano tomatås, paprika, aubergine, portabello, chili, zucchini, rödlök, ruccola & pinjenötter

Lägg till extra Fior di Latte ost +20

SALAME DIAVOLO 209

San Marzano tomatås, mozzarella, chilikryddad salami, färsk chili & mascarpone

Vinrekommendation - Pinot Nero

JACKIE CHICKEN 209

San Marzano tomatås, mozzarella, kycklingfilé, rödlök, chili, ruccola & aioli

*Byt ut kyckling mot vegan chicken bites

FORMAGGIO CAPRA 189

San Marzano tomatås, pecorino, getost, päron, honung & valnötter

PIZZA BIANCO

NUMERO UNO 229

Marinerad oxfilé, Karljohansvampsås, rökt mozzarella, portabellosvamp, rödlök, Parmigiano Reggiano, ruccola & aioli

GAMBERI LIMONE 215

Krämig citronsås, färsk chili, mozzarella, gamberi, ruccola, Parmigiano Reggiano & chiliflakes

BIANCO CAPRA 209

Getostsås, pecorino, chilikryddad salami, honung, pinjenötter & ruccola

TRUFFLE JAMMIN' 225

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

Förstaplatsen för Skandinavians bästa veganska pizza 2024

Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

*Det går att få glutenfri pizzadeg (30kr) & pasta (15kr) men alla rätter innehåller gluten.
Vi har nötkött & vegansk salami som alternativ. Vill du veta köttets ursprung? fråga oss.*

För allergiinformation skanna QR-koden eller fråga din servitör



PASTA FRESCA

Tillverkas dagligen i Laboratorio Pasta med inspiration från spaghetteriabutikerna i Bologna

PARADISO POLLO 219

Krämig citronsås slungas med kycklingfilé, spenat, pinjenötter & chiliflakes

CARBONARA ALLA BASTA 189

Krämig carbonarasås med stekt pancetta, äggula & svartpeppar

POLPETTE DI VITELLO 205

Nonna's kalvköttbullar med långkokt San Marzano tomatås & burratakräm

BIG BOY MANZO 245

Krämig oxfilépasta med svamp, färska örter, spenat, Parmigiano Reggiano & chiliflakes

PASTA TARTUFO 225

Vår stående klassiker med krämig tryffelsås blandat med tryffeltapenade & marconamandlar

Lägg till extra Stracciatellaost +25

Vinrekommendation - Barbera d'Alba



BLOODY NDUJA 215

Nduja är en stark & bredbar salami som slungas med citronsåpsad tomatås & serveras med burrata

VEGAN BOLOGNESE 199

Långkokt klassisk italiensk bolognese med vegofärs & färska kryddor, toppas med bechamelsås

ALLORA MARE 219

Skaldjurssås med San Marzano tomater, citron, gambleri, blåmusslor, chili, vitlök & Parmigiano Reggiano

RISOTTO

RISOTTO CON ASPARAGI 225

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

INSALATA

INSALATA TONNO ISOLA 214

Halstrad tonfisk med mixade salladsblad, fänkål, granatäpple, äpple, rödbetor, morötter, pumpakärnor, mynta, citrusvinägrett & basilikaaioli.

Serveras med focaccia

INSALATA CHEVRE CHIC 205

Rödbetssallad med friterade getostbollar, jordgubbsbalsamicodressing, rucola, endiver, gröna äpplen, apelsiner, granatäpple & valnötter. Serveras med focaccia

INSALATA FLYING CHICKEN 199

Grönkål, salladslök, radicchio, fänkål, päron, rädisa, marconamandlar, krämig senap- & honungsdressing, Parmigiano Reggiano & grillad kyckling. Serveras med focaccia

Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

Det går att få glutenfri pizzadeg (30kr) & pasta (15kr) men alla rätter innehåller gluten.

Vi har nötkött & vegansk salami som alternativ.

Vill du veta köttets ursprung? fråga oss.

VINO

För hela vinlistan, vänligen se dryckesmenyn
Vi reserverar oss för eventuella ändringar i årgångar



SPUMANTE

NV Falceri Prosecco, Veneto DOC
Friskt & krispigt med fruktiga toner av persika

110

545

2021 Tamellini Metodo Classico Veneto VSQ
Elegant, frisk smak med toner av citrus & inslag av mineral

145

745

BIANCO

2024 Sauvignon Blanc, Gaierhof Trentino DOC
Friska & exotiska inslag av citrus, körsbär & fläderblom

150

490

725

2025 Pinot Grigio, Kellerei Bozen Alto Adige DOC
Len & balanserad med en frisk smak av päron, äpplen & honung

125

395

595

2024 Vernaccia, San Gimignano Toscana DOCG
Friskt & fruktigt med inslag av vanilj, päron & mineraler

110

365

545

2025 Gavi di Gavi, Scrimaglio Piemonte DOCG
Fräsch & mineralig med toner av grapefrukt & mandlar

135

445

645

2024 Cortese, San Silvestro Piemonte DOC
Lätt & krispig med toner av persika & citron

98

335

495

2024 Roero Arneis, Enrico Serafino Piemonte DOCG
Fräscht & mineraliskt med aromer av äpple, melon & kamomill

165

545

795

ROSATO

2024 Chiaretto, Sansilvestro, Piemonte DOC
Fräscht med smak av rosor, hallon & citrus

110

350

545

2023 Bricco Lorella, Antonolio, Gattinara DOCG
Fruktigt med en komplex karaktär av rabarber & körsbär

140

450

670

ROSSO

2024 Chianti, Tenuta San Vito Toscana DOCG
Elegant & smakrikt med mörka bär & viol

150

490

725

2023 Valpolicella Ripasso, Folonari Veneto DOC
Komplex, runt & kryddigt med toner av körsbär

125

395

595

2023 Primitivo, Terra Avere Puglia IGT
Livligt med fruktiga toner av mogna körsbär & plommon

115

365

545

2024 Maddalena Cabernet, Disegna Veneto DOC
Fräscht med karaktär av röd frukt & florala inslag

98

335

495

2024 Pinot Nero, Gaierhof Alto Adige DOC
Len & elegant med toner av jordgubb, hallon & örter

135

445

645

2022 Barbera d'Alba Superiore, Enrico Serafino Piemonte DOC
Elegant & smakrikt med mörka bär, vanilj & kakao

165

545

795

BIRRA

DRAUGHT 40CL

PORETTI 89

5,0% - Ljus lager, Italien

BROOKLYN LAGER 94

5,2% - Mellanmörk lager, USA

100W 99

6,8% - IPA, Sverige

CRAFT 50CL

LA GRADISCA 119

5,2% - Lager, Italien

LA MIDONA 119

6,5% - Golden Ale, Italien

LA VOLTINA 119

6,5% - Red Ale, Italien

CIDER 33CL

SOMERSBY SECCO 4,5% 79

SOMERSBY SPARKLING ROSE 4,5% 79

GLUTEN FREE 33CL

PERONI 82

5,0% - Ljus lager, Italien

ALCOHOL FREE

VIRGIN COCKTAILS

VIRGIN DIRTY PASSION 89

Passionsfrukt & ananas

VIRGIN PROSECCO PASSION 84

Prosecco 0,5 %, passionsfrukt

BABY COLADA 94

Kokos, ananas, lime & blå himmelsärt

CRODINO SPRITZ 89

Crodino, prosecco 0,5 %, soda

HOMEMADE LEMONADE

MED MYNTA 74

MED JORDGUBB 79

JUICE

ÄPPLE 49

APELSIN 49



BEER, WINE & CIDER

BIRRA MORETTI 64

0,5 %, Ljus lager

PROSECCO / RÖTT / VITT 78 / 390

0,5 %, Veneto

SOMERSBY PÄRON 64

0.0 %, Danmark

SODAS

EKOLOGISK ITALIENSK LÄSK 59

Blodapelsin / Granatäpple / Cola

EKOLOGISK SVENSK LÄSK 59

Fläder / Hallon

COLA / COLA 0 / FANTA / SPRITE

MINERAL VATTEN 42



FOLLOW OUR JOURNEY OF FLAVOURS

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

