

LA

FIAMMA



„BENVENUTI“



VÄLKOMMEN TILL ITALIENSKA HEMMET LA FIAMMA PÅ MALMSKILLNADSGATAN 60

På den här adressen har det funnits servering sedan huset byggdes 1889.

Först var det ett ölsjapp "Popp" där bland andra brandmännen släckte törsten.

1964 byttes inriktning till matcafé och lunchservering under namnet "Popp Konditori".

År 2003 såldes konditorin till en ny ägare som utvecklade konceptet till en modern service. 2005 bytte lokalen ägare och efter en omfattande renovering döptes till "La Tentazione" med inriktning till italienska köket.

2022 togs restaurangen över av en familj med bakgrund som vinimportör och stor passion för det italienska köket och viner från hela världen. Restaurangen bytte namn till "La Fiamma" med inspiration av brandstationen intill och mer focus på de traditionella italienska smakerna med en touch från sicilien.



WELCOME TO THE ITALIAN HOME LA FIAMMA AT MALMKILLNADSGATAN 60

On this address there has been a serving establishment since this house was built in 1889.

Initially, it was a beer joint called "Popp" where mainly the firefighters quenched their thirst.

In 1964, the focus shifted to a cafe and serving lunch under the name "Popp Bakery".

2003, the bakery was sold to a new owner which developed the concept to a modern service.

In 2005, the venue changed ownership and underwent extensive renovation and renamed to "La Tentazione" with a focus on Italian cuisine.

2022, the restaurant was taken over by a family with background as a wine importer and a great passion for Italian cuisine and wines from around the world. The restaurant changed name to "La Fiamma" with inspiration from the fire station next door and with more focus on traditional Italian flavors with a touch of Sicily.



PIETANZE
SICILIANE

MENU DI TERRA SICILIANO
3-RÄTTERS SICILIANSK KÖTTMENY
700:-

**CARPACCIO DI MANZO CON RIDUZIONE DI
NERO D'AVOLA, PARMIGIANO POMODORINI E
MANDORLE TOSTATE**

Tunna skivor oxkött med reducerad Nero D'Avola,
Parmesan och söta tomater och rostade mandlar

Beef carpaccio with reduced Nero D'Avola,
Parmesan, ripe tomatoes and roasted Almonds

**ENTRECÔTE DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON
TORTINO DI PATATE DELLA CASA E CAPONATA**

Kalventrecôte serveras med hemgjord potatiskaka
och caponata

Veal entrecôte served with homemade potato cake
and caponata

**TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON
GELATO**

Varm hemgjord chokladkaka med glass

Warm homemade chocolate cake served with ice
cream

MENU DI MARE SICILIANO
3-RÄTTERS SICILIANSK FISKMENY
720:-

**CARPACCIO DI TONNO CON FINOCCHIO E
ARANCE**

Tunna skivor av tonfisk med färsk fänkål och apelsin
Thin slices of raw tuna with fresh fennel and oranges

LA CLASSICA ZUPPA DI PESCE ALLA SICILIANA

Vår klassiska fiskgryta med jätteräkor, musslor samt
dagens fångst. Tillagas i vittvin, vitlök, chili
och tärnade mogna tomater

Our classic fish soup with prawns, mussels and catch
of the day cooked in white wine, garlic, chili and
ripe tomatoes

SORBETTO AL LIMONE

Citronsorbet

Lemon sorbet



Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze

Var snäll att informera oss om allergier eller intolerans

Please inform us about any allergies or intolerance



ITALIENSK AVSMAKNINGSMENY



MENU DEGUSTAZIONE ITALIANO CHEF EXPERIENCE

ITALIENSK AVSMAKNINGSMENY

(7 rätters)

950:-

En gastronomisk upplevelse med 7 mindre rätter som vår köksmästare väljer ut och baserad på säsongens utbud.

Meny serveras endast till samtliga gäster vid bordet

A gastronomic experience featuring 7 smaller courses chosen by our head chef, based on the seasonal selection.

The tasting menu is served exclusively to all guests at the table

Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze

Var snäll att informera oss om allergier eller intolerans

Please inform us about any allergies or intolerance

LA FIAMMA
=SUGGERISCE=

ANTIPASTI DI TERRA FÖRRÄTTER FRÅN JORDEN

CLASSICA BRUSCHETTA POMODORO, AGLIO, OLIO E BASILICO

Klassiskt rostat hembakat lantbröd med tomater,
olivolja från Toscana, vitlök och färsk basilika

Classic roasted home-baked bread with tomatoes,
olive oil from Tuscany, garlic and fresh basil

135:-

MOZZARELLA DI BUFALA DOP CAMPANA CON POMODORINI E FANTASIA

Buffelmozzarella DOP från regionen Campanien
med söta sicilianska tomater

Buffalo mozzarella DOP from the Campania region
with ripe Sicilian tomatoes

175:-

CARPACCIO DI MANZO CON RIDUZIONE DI NERO D'AVOLA, PARMIGIANO POMODORINI E MANDORLE TOSTATE

Tunna skivor oxkött med reducerad Nero D'Avola,
parmesan och söta tomater och rostade mandlar

Beef carpaccio with reduced Nero D'Avola,
parmesan, ripe tomatoes and roasted almonds

180:-

IL TAGLIERE DEI NOSTRI SALUMI E CONSERVE

Vårt urval av de bästa genuina Italienska
charkuterier serverade med grönsaker

Our selection of Italian
charcuterie served with vegetables

175:-

330:-/2pers.

LA CLASSICA PARMAGIANA

Klassisk gratäng av aubergine, buffelmozzarella,
tomatkräm och rostade pistagenötter

Classic eggplant gratin with buffalo mozzarella,
tomato cream and roasted pistachio nuts

175:-

ANTIPASTI DI MARE FÖRRÄTTER FRÅN HAVET

CARPACCIO DI TONNO CON FINOCCHIO E ARANCE

Tunna skivor av tonfisk med färsk fänkål och apelsin
Thin slices of raw tuna with fresh fennel and oranges

190:-

LA ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE

Musselsoppa med härlig doft av medelhavet. Tillagas
i vittvin, vitlök, chili och tärnade mogna tomater

Mussels soup with a delightful scent of the
Mediterranean. Cooked in white wine, garlic, chili
and ripe tomatoes

175:-

CAPELANTE IN PADELLA CON CREMOSO DI BROCCOLI

Guancialeinlindade kammusslor sauterade på
Italienskt vis serverade med broccolikräm

Classic Italian style sautéed scallops with guanciaie
served with broccoli cream

190:-

ANTIPASTI RISOTTO

RISOTTO ALLA MILANESE CON ZAFFERANO PARMIGIANO E PROSECCO

Klassisk Milanesisk Saffranrisotto med parmesan och
Prosecco

Classic Milanese Saffron Risotto with parmesan and
Prosecco

185:-



PASTA FATTE IN CASA E RISOTTO HEMGJORD PASTA OCH RISOTTO

I CLASSICI SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Durumvete spaghetti med kammusslor, jätteräkor, blåmusslor och färska tomater

Durum wheat spaghetti with scallops, prawns, blue mussels and fresh tomatoes

285:–

PANCIOTTI RIPIENI DI CAPESANTE E SCAMPI CON RAGÙ DI CROSTACEI E POMODORINI FRESCHI

Pastakuddar fyllda med kammusslor och havskräftor i skaldjursragù och färska tomater

Pasta parcels filled with scallops and scampi, served in shellfish ragout and fresh tomatoes

285:–

TORTELLI RIPIENI AI PORCINI CON SALSA AL GORGONZOLA DOP (VEGETARIANO)

Pastakuddar fyllda med Karljohanssvamp, ricottaost och parmesan, serveras med Gorgonzolasås DOP (vegetarisk)

Pasta parcels filled with porcini, ricotta cheese and parmesan, served with Gorgonzola DOP sauce (vegetarian)

275:–

PAPPARDELLE AL BRONZO CON SALSICCIA, FUNGHI DI STAGIONE E POMODORI PACHINO

Äggpasta med hemgjord Salsiccia, säsongens svamp och färska körsbärstomater

Egg pasta with homemade Salsiccia, seasonal mushrooms and fresh cherry tomatoes

275:–

LINGUINE AL BRONZO CON TOCCHETI DI FILETTO DI MANZO, SALSA AL TARTUFO, FUNGHI DI STAGIONE

Äggpasta med oxfilé, tryffelsås och säsongens svamp

Egg pasta with beef, truffle sauce and seasonal mushrooms

285:–

RISOTTO CON GAMBERI E BOTTARGA

Risottoris med jätteräkor och bottarga

Risotto rice with kingprawns and bottarga

295:–

Färskt tillverkad pasta efter italiensk tradition

Freshly made pasta following Italian tradition

SECONDI PIATTI DI CARNE HUVUDRÄTTER MED KÖTT

ENTRECÔTE DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON TORTINO DI PATATE DELLA CASA E CAPONATA

Kalventrecôte serveras med hemgjord potatiskaka och caponata

Veal entrecôte served with homemade potato cake and caponata

385:-

COSTOLETTE DI AGNELLO FRESCO SVEDESE ALLA GRIGLIA CON SALSA AL ROSMARINO, TORTINO DI PATATE DELLA CASA E VERDURE DI STAGIONE

Färsk svensk grillade lammkotletter med rosmarinsås serveras med hemgjord potatiskaka och säsongens grönsaker

Fresh Swedish grilled lamb cutlets served with rosemary sauce, homemade potato cake and seasonal vegetables

410:-

MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO CON TORTINO DI PATATE DELLA CASA, VERDURE DI STAGIONE E SALSA ALL' AMARONE CON TARTUFO

Oxfilemedaljong med Amaronesås och tryffelkräm, hemgjord potatiskaka med säsongens grönsaker

Beef tenderloin with Amarone sauce and truffle cream, homemade potato cake with seasonal vegetables

430:-

GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON INSALATINA E VERDURE DI STAGIONE

Urval av grillat kött i rosmarin och olivolja dressing serveras med blandsallad och säsongens grönsaker

Mix of grilled meats in rosemary olive oil dressing served with tossed salad and seasonal vegetables

490:-

SECONDI PIATTI DI PESCE HUVUDRÄTTER MED FISK

LA CLASSICA ZUPPA DI PESCE ALLA SICILIANA

Vår klassiska fiskgryta med jätteräkor, musslor samt dagens fångst. Tillagas i vittvin, vitlök, chili och tärnade mogna tomater

Our classic fish soup with prawns, mussels and catch of the day cooked in white wine, garlic, chili and ripe tomatoes

380:-

TONNO ALLA GRIGLIA CON CAPONATA E SALSA DI LIMONE E VERDURE DI STAGIONE

Grillad tonfisk med caponata serveras med citronsky och säsongens grönsaker

Grilled tuna with caponata served with lemon sauce and seasonal vegetables

380:-

GAMBERI FLAMBATI AL COGNAC CON SALSA DI LIMONE E INSALATA DI FINOCCHIO E ARANCE SERVITE CON VERDURE DI STAGIONE

Cognacsflamberade jätteräkor med citronsky, fänkål och apelsinsallad serveras med säsongens grönsaker

Cognac flambé prawns with lemon souse, fennel and orange salad served with seasonal vegetables

410:-

GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON INSALATINA E VERDURE GRIGLIATE

Urval av grillad fisk och skaldjur på citronolja, dressing med blandsallad och grillade grönsaker

Mix of grilled fish and shellfish in lemon oil dressing, complemented with tossed salad and grilled vegetables

499:-

Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze

Vår snäll att informera oss om allergier eller intolerans

Please inform us about any allergies or intolerance

LA
FIAMMA

CONTORNI/TILLBEHÖR

CUCINA
TRADIZIONALE

BRUSCHETTA DI PANE CASERECCIO

Rostat hembakat lantbröd med olivolja och vitlök
Toasted homemade bread with garlic and olive oil

70:–

INSALATA MISTA

Blandsallad med italiensk dressing
Tossed mixed salad with Italian dressing

99:–

TORTINO DI PATATE DELLA CASA

Hemgjord potatiskaka
Homemade potato cake

99:–

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grillade grönsaker med olivolja och persilja
Grilled vegetables with olive oil and parsley

99:–

*Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze
Var snäll att informera oss om allergier eller intolerans
Please inform us about any allergies or intolerance*

I DOLCI/EFTERRÄTTER

TIRAMISU DELLA CASA

La Fiammas populära hemgjorda italienska tårta med savoiardikex, mascarponeost, äggcrème, espresso och Marsalavin

La Fiamma's popular homemade Italian cake with savoiardi, mascarpone cheese, eggcream, espresso and Marsala wine

135:-

PANNACOTTA CON SALSA AI LAMPONI

Vanilj pannacotta med hallonpuré

Vanilla pannacotta with raspberry puree

135:-

SORBETTO AL LIMONE

Husets citronsorbet

Lemon sorbet

145:-

GELATO ALLA VANIGLIA O PISTACCHIO

Äkta Italiensk vaniljglass eller gräddglass med pistagenötter

Italian vanilla gelato or pistachio ice cream

145:-

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO

Varm hemgjord chokladkaka med glass

Warm homemade chocolate cake served with ice cream

165:-

CIOCCOLATINI

Tre bitar av hemgjord mörk chokladtryffel

Three pieces of homemade dark chocolate confection

80:-

TAGLIERE DI FORMAGGI

Urval av flera olika italienska ostsorter av högsta kvalitet, serveras med hemlagad sylt och kex.

Selection of several italian cheese varieties of the highest quality, served with homemade jam and crackers

170:-

AFFOGATO AL CAFFÈ

Espressodränkt glass serveras med vispad grädde och nötter

Ice-cream served in hot espresso coffee, whipped cream and nuts

170:-

SGROPPINO AL LIMONE

Citronsorbet, Prosecco och vodka

Lemon sorbet, Prosecco and vodka

210:-

Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze

Var snäll att informera oss om allergier eller intolerans

Please inform us about any allergies or intolerance

LA
FIAMMA

LA FIAMMA
= SUGGERISCE =

I CAFFÈ/KAFFELISTAN

IRISH COFFEE

Espresso, Irländsk Whisky, Socker Och Grädde
4cl Irish Whiskey 160:-
6cl Irish Whiskey 190:-

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Kahlúa Och Vodka 180:-

CAFFÈ CORRETTO GRAPPA

Espresso Med 1cl. Grappa 90:-

CAFFÈ CORRETTO AMARETTO

ESPRESSO MED 1CL. AMARETTO 90:-

CAFFÈ CORRETTO SAMBUCA

Espresso Med 1cl. Sambuca 90:-

AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso, Glass, Grädde Och Nötter 170:-

ESPRESSO

45:-

DOPPIO ESPRESSO

55:-

MACCHIATO

55:-

CAPPUCCINO

59:-

CAFFELATTE

59:-

AMERICANO

55:-

TE

45:-

GRAZIE

