



FAMIGLIA CAVALERI





Välkommen till DOC!
En äkta Italiensk restaurang med utbildad personal från Italien.

"Enligt mig betyder pizza familj, sällskap, kärlek, tradition och att ha roligt. Från dessa meningar startade jag bygga upp mitt koncept. Jag är uppvuxen på det sättet. Det jag vill dela med er är inte endast mat, men det vi satsar på och det vi tycker är viktigast. UPPLEVELSEN!"

Vi finns på Instagram, TikTok och Facebook
@docsundsvall #eatdoc

ALLERGENER

Allergener kallas ämnen som är vanliga orsaker till allergi eller annan överkänslighet.
Nedan ser du förklaring på vad symbolerna bredvid rätterna betyder.

Fråga personalen om du är osäker.



Ägg



Nötter



Skaldjur



Mjök



Vete



Vegetariskt



Starkt



Mycket starkt

På DOC har vi kontantfritt.
De flesta rätter går att anpassa till vegetariskt.
Vi bakar vår egna glutenfria pizzabotten till de som önskar.
Vill du lägga till extra ingredienser - fråga personalen.

ANTIPASTI

Alla våra lagrade ostar samt charkuterier är utvalda
och importerade från olika platser i Italien och är av högsta kvalitet.

- BRUSCHETTA TRICOLORE -



Hembakat bröd garnerad med en mix av tärnade körsbärstomater, olivolja EVO,
Siciliansk oregano och vitlök. Serveras med färsk buffelmozzarella D.O.P.

*Veganskt alternativ serveras med grillad aubergine.
125:-

- FRITTO MISTO DI MARE -



En mix på friterade delikatesser från havet som inkluderar bläckfiskringar,
musslor och räkor. Serveras med färsk citron.
170:-

- TAGLIERE DEL CONTADINO -



Mix av olika panerade och friterade grönsaker, Italienska ostar,
oliver. Serveras med ugnsbakade grissini.

*Veganskt alternativ kan serveras.
2 pers 215:-

- TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI -



En kombination av italienska charkuterier som serveras med ugnsbakade grissini
gjorda på vår egna pizzadeg.
2 pers 215:- / 4 pers 380:-

- ANTIPASTO DOC -



Ett riktigt smakupplevelse med en mix av Italienska delikatesser.
1Person 100:-

- I GRISSINI -



Egengjorda grissini och oliver
med valfri kräm.
99:-

- CARPACCIO DI BRESAOLA -

Skivad blackangus bresaola som garneras
med rucicola, parmesanflakes och citronjuice.
189:-

- OLIVER -



En mix på Italienska oliver i olivolja
EVO och Siciliansk oregano.
59:-

- MONTANARINE -



Friterade minipizzor, måste provas!
Kockens val. Vill du ha vegetariskt så ordnar vi det.
3st 99:- / 6st 179:-

APERITIVO



HUGO
Bubblig drink
med fläder.
139:-



NEGRONI
Klassisk Italiensk
aperitif.
139:-



PROSECCO
Prosecco DOC,
Frisk & fräsch
109:- / 449:-

PIZZA

CLASSICO DOC

- MARGHERITA -



Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med olivolja EVO & färsk basilika.
145:-

- VERACE -



Tomatsås på San Marzano D.O.P, buffelmozzarella D.O.P från region Campania. Toppas med olivolja EVO & färsk basilika.
159:-

- DIAVOLA -



Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte & stark spianata calabrese salami. Toppas med olivolja EVO & färsk basilika.
159:-

- NAPOLETANA -



Tomatsås på San Marzano D.O.P, ansjovis filéer och olive leccine. Toppas med Siciliansk oregano, olivolja EVO & färsk basilika.
149:-

- CALABRESE -



Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte, stark spianata calabrese salami, olive leccine. Toppas med semi-torkade tomater, olivolja EVO & färsk basilika.
165:-

- PESTOSA -



Pesto, Italiensk mozzarella fiordilatte, mix av semitorkade tomater. Toppas med olivolja EVO & parmesanflakes.
165:-

- AMERICANA -



Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med korv & pommes frites.
155:-

- VESUVIANA -



Italiensk mozzarella fiordilatte, friarielli från region Campania och söt salsiccia. Toppas med olivolja EVO.
159:-

- CAPRICCIOSA -



Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte, grillade kronärtskockor, champinjoner, olive leccine och prosciutto cotto skinka. Toppas med olivolja EVO & färsk basilika.
169:-

- VEGETARIANA -



Italiensk mozzarella fiordilatte, grillad aubergine och zucchini. Toppas med körsbärstomater, olivolja EVO & färsk basilika.
155:-

DOC RACCOMANDA



RÖTT VIN
Nero D'Avola
BIO
129:-



PULLICINHELL
HOPPY ALE
200% Napolitansk
89:-



BARBARESCO
Italienskt rött
D.O.C.G.
Halvglas 159:-

PIZZA

SPECIALI DOC

- VINCENT -



Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med bresaola IGP, burratina, olivolja EVO & friterad basilika.
185:-

- SABRINA -



Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med prosciutto cotto, stracciatella, krossade pistagenötter, olivolja EVO & ruccola.
185:-

- AHI AHI -



Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte och stark spianata salami. Toppas med nduja di spilinga (krämig korv på chili och fläsk), stracciatella & friterad basilika.
185:-

- BOSCAIOLA -



Italiensk mozzarella fiordilatte, Salsiccia och champinjoner. Toppas med semi-torkade tomater, olivolja EVO och färsk basilika.
185:-

- TARTUFELLA -



Italiensk mozzarella fiordilatte och svampkräm med tryffelsmak. Toppas med prosciutto cotto, buffelmozzarella D.O.P från region Campania & friterad basilika.
185:-

- MORTAZZA 3.0 -



Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med mortadella, parmesanflakes, pistagepesto och krossade pistagenötter, olivolja EVO & färsk basilika.
185:-

- DOC -



Grädde, Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med prosciutto crudo di parma, zucchini alla romana parmesanflakes och svartpeppar.
190:-

- TONNETTO -



Tomatsås på San Marzano D.O.P, italiensk mozzarella fiordilatte, tonfisk, rödlök. Toppas med flingsalt, olivolja EVO & gula semitorkade tomater.
185:-

- 5 FORMAGGI E NOCCIOLE -



Italiensk mozzarella fiordilatte, caciocavallo, gorgonzola, parmesan och pecorino. Toppas med hasselnötter & olivolja EVO.
185:-

- PIZZA DI PARMA -



Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med prosciutto crudo di parma, buffelmozzarella D.O.P, parmesanflakes, Olivolja EVO & ruccola.
190:-

- NDUJA -



Italiensk mozzarella fiordilatte, nduja di spilinga och stark spianata calabrese salami. Toppas med färsk basilika.
185:-

- IMPASTO GLUTENFRI -

35:-



TIPS: Dela din pizza med en gultsax!



- PIZZA CARBONARA -



Italiensk mozzarella fiordilatte,
Pecorino, Stekt Guanciale, Svartpeppar
Toppas med äggulakräm & olivolja EVO
190:-

- VEGANA DOC -



Välj 4st valfria veganska ingredienser
185:-

- CALZONE FRITTO -



Friterad calzone med tomatås på San Marzano
D.O.P, Italiensk mozzarella
fiordilatte, stark spianata calabrese salami, oliver.
Toppas med olivolja EVO &
Siciliansk oregano.
185:-

- CALZONE DI PARMA -



Friterad calzone med Italiensk mozzarella
fiordilatte. Toppas med körsbärstomater, prosciutto
crudo di parma, olivolja EVO,
parmesanflakes & ruccola.
185:-

- CALZONE PICCANTE -



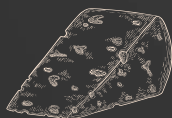
Friterad calzone med Italiensk mozzarella
fiordilatte, mortadella, nduja di
spilinga (krämig korv på chili och fläsk). Toppas med
krossade pistagenötter.
185:-

- CALZONE VEGETARIANO -



Friterad calzone med Italiensk mozzarella
fiordilatte, pesto och gula semitorkade tomater.
Toppas med parmesankräm.
185:-

LÄGG TILL EXTRA INGREDIENSER



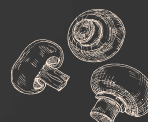
OST

Burratina, Gorgonzola,
Bufala, Provolone, Stracciatella...
35:-



CHARK

Salami, Prosciutto di parma, Nduja,
Prosciutto cotto, Bresaola, Mortadella...
25:-



GRÖNSAKER

Aubergine, Zucchini,
Oliver, Champinjoner, Ruccola...
20:-

LE NOSTRE CREME

Välj en av våra krämer som blir perfekt att doppa kanterna i!
35:- / st

PESTO

PISTAGEPESTO

FRIARIELLIKRÄM

KRONÄRTSKOKSKRÄM

PARMESANKRÄM

GORGONZOLAKRÄM

TRYFFELKRÄM

NDUJAMAJONNÄS

TOMATKRÄM

PASTA

- SPAGHETTI ALLA CARBONARA -



Typisk Italiensk pastarätt på spaghetti med äggula, pecorino D.O.P, Parmigiano reggiano D.O.P och stekt guanciale. Toppas med svartpeppar och pecorino ost.

249:-

- GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI -



Traditionell maträtt som tillagas med grädde, pecorino, Parmigiano reggiano D.O.P, Gorgonzola. Toppas med Pecorino, Krossade valnötter och svartpeppar.

249:-

- LINGUINE ALLO SCOGLIO -



Linguine tillagad med räkor, bläckfisk, vongole, blåmusslor, vittvin, körsbärstomater och vitlök. Toppas med kruspersilja och citronpeppar.

249:-

- RISOTTO AI FUNGHI -



Krämig Carnaroliris tillagad med smör, vitlök, champinjoner, grädde, Parmigiano reggiano. Garneras med Parmigiano svartpeppar och persilja.

269:-

- PISTACCHIELLA -



Husets recept med egengjord pesto på pistagenötter från Bronte, färsk basilika, 24 månaders lagrad Parmigiano Reggiano D.O.P och pinjenötter. Toppas med färsk stracciatella från Hälsingland, krossade pistagenötter och basilika.

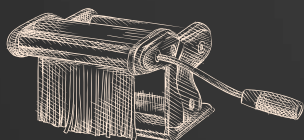
249:-

- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE -



Carnaroliris tillagad med räkor, bläckfisk, vongole, blåmusslör, vittvin, körsbärstomater och vitlök. Toppas med kruspersilja och citronpeppar.

269:-



INSALATE

- CAPRESE -



Små friterade bollar av pizzadeg, buffelmozzarella, tomater, glasyr med balsamvinäger från Modena, olivolja EVO och färsk basilika.

189:-

- PRATO FIORITO -



Romansallad, brödkrutonger, körsbärstomater, mozzarella, rödlök, prosciutto di parma och parmesanflakes. Garneras med vittvinsvinäger, och olivolja EVO.

219:-

VINI DOC



RÖTT VIN
Valpolicella
Ripasso
139:-



VITT VIN
Cantina Tollo Pecorino
134:-



ROSÉ
Feudi Aragonesi
Rosato
119:-

DESSERT

- DIPPERS -



Friterad pizzadeg som doppas i socker och serveras med valfri kräm.
(nutella, pistagekräm, saltedkaramel, nougatkräm)

1p	2p	4p
84:-	119:-	169:-

- PIZZA DOLCE -

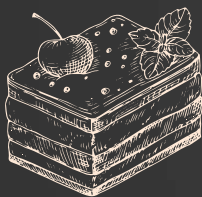


Valj mellan: Nutellapizza, Pistagepizza och Nougatpizza. Toppas med bär, grädde och pistagenötter.
219:-

- TIRAMISU -



Savoiardi med mockakaffe. Toppas med en kräm på färska pastöriserade ägg, mascarpone och kakao.
99:-



- PANNACOTTA -



Pannacotta på italiensk grädde.
Garneras med valfri topping.
94:-

- CANNOLO SICILIANO -



Krispig friterad rulle fylld med färsk ricotta ost och socker. Toppas med krossade pistagenötter från Bronte och choklad.
Liten 69:- / Stor 89:-

- I DOLCINI -



Svårt att bestämma dig?
Testa vår drömmiga efterrättsbricka med en kombo av desserter & glass!
2 pers 189:- / 4 pers 299:-

- OFFICINE ZUCCHERINE -



Fråga personalen om att få kika på deras separata meny.

Exklusiva italienska delikatesser.

69:- / 89:-

AFTER DINNER



ESPRESSO MARTINI
Vodka, Kahlua,
Espresso, Sockerlag
139:-



ESPRESSO
Enkel 33:-
Dubbel 36:-



GRAPPA
Sarpa di Poli.
35:-/cl

#DRINKDOC

APERITIVO



NEGRONI

Gin, Martini Rosso & Bitter Campari.
139:-



ROSSINI

Jordgubbspuré & Prosecco
119:-



APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol & Kolsyrat vatten.
134:-



NEGRONI SBAGLIATO

Spumante Brut, Martini Rosso & Bitter Campari.
139:-



BELLINI

Persikasyrup & Prosecco Brut.
119:-



HUGO

Prosecco, Seltz, Flädersyrup.
139:-

COCKTAILS

- HENDRICKS GIN & TONIC - 139:-
- HÄRNÖ PINK GIN & TONIC- 139:-
- DIPLOMATICO RUM & COLA - 139:-
- AMARETTO SOUR - 139:-
Amaretto disaronno, citronjuice, sockerlag, äggvita
- BLUE HAWAIIAN - 139:-
Blue Curaçao, Malibu, ananasjuice, Havana
- TROPEA - 139:-
Limoncello, jordgubbspuré, Prosecco
- MONTENEGRO DOC - 139:-

AFTER DINNER

- THE GODFATHER - 139:-
Scotch whiskey & Amaretto Disaronno
- BLACK RUSSIAN - 134:-
Vodka & Kahlua
- WHITE RUSSIAN - 139:-
Vodka, Kahlua & grädde
- ESPRESSO MARTINI - 139:-
Vodka, Kahlua, espresso, sockerlag
- WHITE LADY - 134:-
Gin, Cointreau & citronjuice
- GOLDEN DREAM - 139:-
Galliano, Cointreau, apelsinjuice & grädde

DIGESTIF

25:-/cl

- LIMONCELLO -
- GRAPPA-
- WHISKEY -
- FERNETH -
- SAMBUCA -
- AMARI -
- JÄGERMEISTER -

35:-/cl

- DIPLOMATICO -
- HENDRIKS -
- HIGH COAST -
- GRAPPA BARRICATA-
- GRAPPA SARPA POLI-
- CHOKLADGRAPPA

DESSERT VIN

- DOLCE PECCATO - 25:- / cl
- VIN SANTO DEL CHIANTI - 25:- / cl
- VINO E VISCIOLE - 25:- / cl



#DRINKDOC

RÖTT VIN

	GL / FL
- VINO DELLA CASA -	109:-/449:-
- BARBERA D`ASTI-	119:-/490:-
- VALPOLICELLA DOC -	119:-/490:-
- VALPOLICELLA RIPASSO -	139:-/570:-
- NERO D`AVOLA BIO -	129:-/530:-
- PERRICONE BIO -	129:-/530:-
- CHIANTI SAN MICHELE -	150:-/620:-
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA -	170:-/700:-
- CHIANTI SAN GIOVANNI -	280/1000:-
- BAROLO MARNE FORTI -	300/1200:-
- BARBARESCO -	300/1200:-
- BRUNELLO -	300/1200:-

VINPROVNING

- Välj 3 valfria goda viner eller så väljer vi något som passar din mat -	499:- Per Person
--	---------------------

VITT VIN/BUBBEL

	GL / FL
- BIANCO DELLA CASA -	109:-/435:-
- GRILLO BIO -	129:-/530:-
- CANTINA TOLLO PECORINO -	134:-/555
- VERMENTINO MAREMMA -	149:-/610:-
- PROSECCO DOC -	109:-/449:-
- CHAMPAGNE - Fråga personalen.	1100:-

ÖL

- BIRRA MORETTI/PERONI 33 cl -	69:-
- KBIRR NATAVOTA- Lager 5,2%	89:-
- KBIRR NATAVOTA RED- Strong Ale 9%	95:-
- KBIRR JATTURA - Scotch Ale 8,5%	95:-
- KBIRR CUORE DI NAPOLI- APA 6%	89:-
- KBIRR PULLICINHELL- Hoppy Ale 5,2%	89:-
- KBIRR PALIATA- Imperial stout 10%	99:-
- KBIRR CAP 'E FERR- Strong lager 10%	99:-
-PERONI GRAN RISERVA 50 cl -	109:-
-PERONI GLUTENFRI 33 cl	75:-

ALKOHOLFRITT

	GL / FL		
- RÖTT VIN -	55:-/ 230:-	- LOKA - Naturell, Citron, Päron	35:-
- VITT VIN -	55:-/230:-	- COCA-COLA -	39:-
- BUBBEL-	55:-/230:-	- COCA-COLA ZERO -	39:-
- BIRRA MORETTI 0% -	60:-	- FANTA -	39:-
		- SPRITE -	39:-

KAFFE

- ESPRESSO -	33:-
- DUBBEL ESPRESSO -	36:-
- AMERICANO -	36:-
- CAPPUCCINO-	44:-
- CAFFÉ LATTE -	44:-

