



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
Följ oss gärna: @docsundsvall @vincent.cavaleri

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 buffelmozzarella eller burrata.

*Veganskt alternativ serveras med grillad aubergine.

155:-

- FRITTO MISTO DI MARE -



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

175:-

- TAGLIERE DEL CONTADINO -



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

*Veganskt alternativ kan serveras.

2 pers 235:-



- TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI -



En kombination av italienska charkuterier som serveras med ugnsbakade grissini gjorda på vår egna pizzadeg.

2 pers 225:- / 4 pers 399:-

- ANTIPASTO DOC -



Ett riktigt smakupplevelse med en mix av Italienska delikatesser.

1 Person 110:-

- I GRISSINI -



Egengjorda grissini och oliver med valfri kräm.

99:-

- CARPACCIO DI BRESAOLA -

Skivad blackangus bresaola som garneras med ruccola, parmesanflakes och citronjuice.

189:-

- OLIVER -



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

65:-

- 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.
155:-

- VERACE -

Tomatsås på San Marzano D.O.P, buffelmozzarella D.O.P från region Campania. Toppas med olivolja EVO & färsk basilika.
165:-

- DIAVOLA -

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

- NAPOLETANA -

Tomatsås på San Marzano D.O.P, ansjovis filéer och olive leccine. Toppas med Siciliansk oregano, olivolja EVO & färsk basilika.
155:-

- 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
169:-

- PESTOSA -

Pesto, Italiensk mozzarella fiordilatte, mix av semitorkade tomater. Toppas med olivolja EVO & parmesanflakes.
169:-

- AMERICANA -

Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med korv & pomes frites.
165:-

- VESUVIANA -

Italiensk mozzarella fiordilatte, friarielli från region Campania och söt salsiccia. Toppas med olivolja EVO.
165:-

- 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.
179:-

- VEGETARIANA -

Italiensk mozzarella fiordilatte, grillad aubergine och zucchini. Toppas med körsbärstomater, olivolja EVO & färsk basilika.
165:-

DOC RACCOMANDA



RÖTT VIN
Valpolicella Ripasso
139:-



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.
195:-

- SABRINA -



Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med prosciutto cotto, stracciatella, krossade pistagenötter, olivolja EVO & ruccola.
190:-

- 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.
195:-

- BOSCAIOLA -



Italiensk mozzarella fiordilatte, Salsiccia och champinjoner. Toppas med semi-torkade tomater, olivolja EVO och färsk basilika.
190:-

- TARTUFELLA -



Italiensk mozzarella fiordilatte och svampkräm med tryffelsmak. Toppas med prosciutto cotto, buffelmozzarella D.O.P från region Campania & friterad basilika.
195:-

- MORTAZZA 3.0 -



Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med mortadella, parmesanflakes, pistagepesto och krossade pistagenötter, olivolja EVO & färsk basilika.
190:-

- DOC -



Grädde, Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med prosciutto crudo di parma, zucchini alla romana parmesanflakes och svartpeppar.
199:-

- TONNETTO -



Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte, tonfisk, rödlök. Toppas med flingsalt, olivolja EVO & gula semitorkade tomater.
190:-

- 5 FORMAGGI E NOCCIOLE -



Italiensk mozzarella fiordilatte, caciocavallo, gorgonzola, parmesan och pecorino. Toppas med hasselnötter & olivolja EVO.
190:-

- 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.
199:-

- 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 guldsax!

- PIZZA CARBONARA -



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

- VEGANA DOC -



Välj 4st valfria veganska ingredienser
190:-

- CALZONE FRITTO -



Friterad calzone med tomatsås 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.
195:-

- CALZONE PICCANTE -



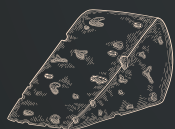
Friterad calzone med Italiensk mozzarella fiordilatte, mortadella, nduja di spilinga (krämig korv på chili och fläsk). Toppas med krossade pistagenötter.
185:-

- CALZONE VEGETARIANO -



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

LÄGG TILL EXTRA INGREDIENSER



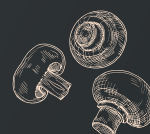
OST

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



CHARK

Salami, Prosciutto di parma, Nduja, Prosciutto cotto, Bresaola, Mortadella...
30:-



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:-

- LUNETTE AL TARTUFO -



Unna dig denna ljuvliga rätt med ravioli fyllda med ricotta och tryffel, tillagade i en krämig sås av grädde, ostar och champinjoner. Toppade med hyvld tryffel direkt importerade från Alba.

289:-

- 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.

279:-

- 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.

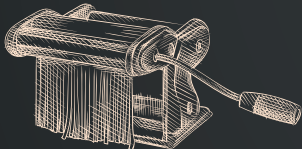
249:-

- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE -



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

279:-



INSALATE

- CAPRESE -



Små friterade bollar av pizzadeg, buffelmozzarella, tomat, 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
Chianti
San Michele
150:-



VITT VIN
Pecorino
134:-



ROSÉ
La Strada
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 -

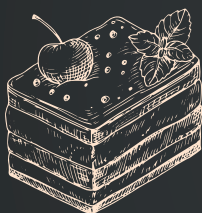


Valj mellan: Nutellapizza, Pistagepizza och Nougatpizza. Toppas med bär, grädde och pistagenötter.
219:-

- 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:-

- GELATO DOC -



Fråga personalen om vilka smaker som finns tillgängliga idag.

DOC rekommenderar starkt!

69:- / 89:-

AFTER DINNER



ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua,
Espresso, Sockerlag
139:-



ESPRESSO

Enkel 35:-
Dubbel 39:-



GRAPPA

Ljus 25:-/cl
Mörk 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 btl. GIN & TONIC- 139:-
- DIPLOMATICO RUM & COLA - 139:-
- AMARETTO SOUR - 139:-
Amaretto disaronno, citronjuice, sockerlag, äggvita
- WHISKEY SOUR - 139:-
Whiskey, citronjuice, sockerlag, äggvita
- APEROL SOUR - 139:-
Aperol, Gin, citronjuice, sockerlag, äggvita
- GIN BASIL SMASH - 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 -
- HENDRICKS -
- HIGH COAST -
- GRAPPA BARRICATA-
- GRAPPA SARPA POLI-

KAFFEDRINKAR

- IRISH COFFEE - 139:-
- KAFFE KARLSSON - 139:-
- CAFFÈ AFFOGATO 89 Alk.fri 139:- 2cl



#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:- |
| - PECORINO - | 134:-/555 |
| - VERMENTINO- | 149:-/610:- |
| - PROSECCO DOC - | 109:-/449:- |
| - CHAMPAGNE - Fråga personalen. | 1100:- |

ÖL

| | |
|--------------------------------------|-------|
| - BIRRA MORETTI 33 cl - | 75:- |
| - 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:- |
| - PERONI FATÖL 35cl | 75:- |
| -PERONI GRAN RISERVA 50 cl - | 109:- |
| -PERONI GLUTENFRI 33 cl | 75:- |

ALKOHOLFRITT

| | GL / FL | | |
|-----------------------------|-------------|----------------------------------|------|
| - RÖTT VIN - | 60:-/ 230:- | - LOKA - Naturell, Citron, Päron | 35:- |
| - VITT VIN - | 60:-/230:- | - COCA-COLA - | 39:- |
| - BUBBEL- | 60:-/230:- | - COCA-COLA ZERO - | 39:- |
| - BIRRA PERONI/MORETTI 0% - | 70:- | - FANTA - | 39:- |
| | | - SPRITE - | 39:- |

KAFFE

| | |
|---------------------|------|
| - ESPRESSO - | 35:- |
| - DUBBEL ESPRESSO - | 39:- |
| - AMERICANO - | 36:- |
| - CAPPUCCINO- | 45:- |
| - CAFFÉ LATTE - | 45:- |

