



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 och Facebook
Följ oss gärna: @docsundsvall @vincent.cavaleri
Våra recept och mycket annat finns på vincentcavaleri.se

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.

- IMPASTO GLUTENFRI -
35:-



ANTIPASTO

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 SALUMI E FORMAGGI -

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

*Vegetariskt alternativ kan serveras. 

1 Pers 125:- / 2 Pers 235:- / 4 Pers 399:-

- CAPRESE -

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



189:-

- CARPACCIO DI BRESAOLA -

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

189:-

- OLIVER -

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

65:-

- MONTANARINE -

Friterade minipizzor, måste provas!
Kockens val. Fråga oss om toppingen.

3st 99:- / 6st 179:-

APERITIVO



HUGO

Bubblig drink med fläder.
139:-



NEGRONI

Klassisk Italiensk aperitif.
139:-



PROSECCO

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

PIZZA

- MARGHERITA -

Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med olivolja EVO & färsk basilika.
170:-

- VERACE -

Tomatsås på San Marzano D.O.P, buffelmozzarella D.O.P från region Campania. Toppas med olivolja EVO & färsk basilika.
180:-

- DIAVOLA -

Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte & stark spianata calabrese salami. Toppas med olivolja EVO & färsk basilika.
185:-

- 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.
195:-

- 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.
195:-

- 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.
215:-

- VINCENT -

Tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med bresaola IGP, burratina, olivolja EVO & friterad basilika.
215:-

- TARTUFELLA -

Italiensk mozzarella fiordilatte och svampkräm med tryffelsmak. Toppas med prosciutto cotto, buffelmozzarella D.O.P från region Campania & friterad basilika.
210:-

- SABRINA -

Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med prosciutto cotto, stracciatella, krossade pistagenötter, olivolja EVO & ruccola.
210:-

- BOSCAIOLA -

Italiensk mozzarella fiordilatte, Salsiccia och champinjoner. Toppas med semi-torkade tomater, olivolja EVO och färsk basilika.
195:-

- 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.
215:-

- PESTOSA -

Pesto, Italiensk mozzarella fiordilatte, mix av semitorkade tomater. Toppas med olivolja EVO, basilika & parmesanflakes.
195:-

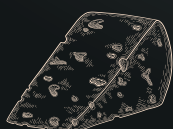
- 5 FORMAGGI -

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

- PARMIGIANA -

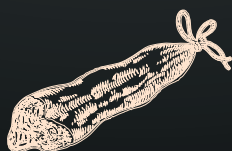
Tomatsås på San Marzano D.O.P, italiensk mozzarella fiordilatte, ugnsbakade auberginer. Toppas med semitorkade tomater, olivolja EVO & färsk basilika.
195:-

LÄGG TILL EXTRA INGREDIENSER



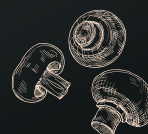
OST

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



CHARK

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



GRÖNSAKER

Auberginer, Oliver, Rödlök, Champinjoner, Ruccola...
20:-

FRITTO

- 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.
199:-

- CALZONE DI PARMA -



Friterad calzone med Italiensk mozzarella fiordilatte. Toppas med körsbärstomater, prosciutto crudo di parma, olivolja EVO, parmesanflakes & ruccola.
215:-

- CALZONE PICCANTE -



Friterad calzone med tomatsås på San Marzano D.O.P, Italiensk mozzarella fiordilatte, Nduja, Rödlök, färsk basilika. Toppas med chiliflakes och stracciatella.
205:-

- CALZONE VEGETARIANO -



Friterad calzone med pesto, ricotta ost, parmesan och färsk basilika. Toppas med parmesankräm.
195:-

- BURRATA -



Friterad i pizzadeg. På en bädd av ruccola och körsbärstomater. Toppas med pistagepesto, krossade pistagenötter, riven parmesan.
195:-

- POLPETTE -



Friterade köttbullar. Serveras med en tomatsås på nduja och San Marzano D.O.P. tomat, toppas med parmesankräm, riven pecorino ost olivolja EVO & basilika.
235:-

BESTICK ELLER GULDSAX ?

Varje sätt att njuta pizzan ger en unik känsla. Vi rekommenderar att skära pizzan och kanten med sax för ett mjukare, mer delikat bett och för att låta den naturliga fukten i kanten komma ut utan att pressas av bestick. Att sedan äta med händerna ger en mer äkta och genuin smakupplevelse.



LE NOSTRE CREME

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

PESTO

PISTAGEPESTO

VITLÖKSPURE'

KRONÄRTSKOKSKRÄM

PARMESANKRÄM

GORGONZOLAKRÄM

TRYFFELKRÄM

NDUJA-TOMATSÅS

OLIVTAPENADE

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.

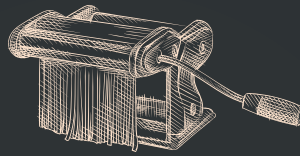
249:-



- LINGUINE ALLO SCOGLIO -

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

249:-



- 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:-



- 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 hyvlad tryffel direkt importerade från Alba.

289:-



RISOTTO

- RISOTTO SALSICCIA E FUNGHI -



Krämig risotto tillagad med smör, vitlök, champinjoner, salsiccia, grädde. Garneras med Parmigiano Reggiano, svartpeppar och persilja.

279:-

- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE -



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

279:-

*Vegetariskt alternativ kan serveras.

VINO DOC



RÖTT VIN
Amarone
della Valpolicella
170:-



VITT VIN
Vermentino
149:-



ROSÉ
La Strada
Rosato
119:-

DOLCE

- DIPPERS -



Friterad pizzadeg som doppas i socker och serveras med valfri kräm.
(Nutella, pistagekräm, salt karamell, vit choklad, nougat)

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

- PIZZA DOLCE -



Valj kräm i botten mellan Nutella eller pistagekräm. Toppas med bär, grädde och pistagenötter.
219:-

- TIRAMISU -

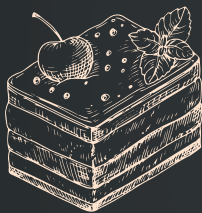


Savoiardi med mockakaffe. Toppas med en kräm på färska pastöriserade ägg,
mascarpone och kakao.
99:-

- PANNACOTTA -



Klassisk italiensk efterrätt på grädde och vanilj stång.
Garneras med valfri topping:
Hallon, choklad, pistage, vit choklad, salt karamell, jordgubb.
95:-



- CANNOLO SICILIANO -



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

- GELATO DOC -



Egengjord Italiensk glas.

Fråga personalen om vilka smaker som finns tillgängliga.

Liten 69:- / Stor 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 - 149:-
- HÄRNÖ PINK btl. GIN & TONIC- 149:-
- MALFY GIN & TONIC - 139:-
- MALFY GIN BASIL SMASH - 139:-
- WHISKEY SOUR - 139:-
Whiskey, citronjuice, sockerlag, äggvita
- APEROL SOUR - 139:-
Aperol, Gin, citronjuice, sockerlag, äggvita
- AMARETTO SOUR - 139:-
Amaretto disaronno, citronjuice, sockerlag, äggvita

BITTER DOC

- NEGRONI CLASSICO - 139:-
Malfy Org. Gin , Campari , Röd Vermouth
- BLOODY NEGRONI - 139:-
Malfy Blodäpelsin , Campari , Röd Vermouth
- NEGRONI BIANCO - 139:-
Malfy Org. Gin , Italicus , Vit Vermouth
- NEGRONI SBAGLIATO - 139:-
Prosecco, Campari , Röd Vermouth
- NEGRONI SOUR - 139:-
Malfy Org. Gin , Campari , Röd Vermouth
Citronjuice , Sockerlag , Äggvita
- ITALICUS SPRITZ - 139:-
Italicus . Prosecco , Oliver

DIGESTIVO

25:-/cl

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

35:-/cl

- DIPLOMATICO -
- HENDRICKS -
- AMARI -
- HIGH COAST -
- GRAPPA BARRICATA-
- STREGA -

KAFFEDRINKAR

- IRISH COFFEE - 139:-
- KAFFE KARLSSON - 139:-
- CAFFÈ AFFOGATO
2cl Baileys 139:-



#DRINKDOC

RÖTT VIN

	GL / FL
- VINO ROSSO DELLA CASA -	109:-/480:-
- BARBERA D`ASTI-	119:-/510:-
-IL GUFO PRIMITIVO -	125:-/560:-
- VALPOLICELLA RIPASSO -	140:-/620:-
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA-	170:-/700:-
- NERO D`AVOLA-	139:-/540:-
- LANGHE NEBBIOLO-	810:-
- CASTELLARE CASTELLINA CHIANTI -	740:-
- BAROLO -	300:/1200:-
- BARBARESCO -	300:/1200:-
- BRUNELLO DI MONTALCINO -	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:-/480:-
- IL GUFO PINOT GRIGIO -	120:-/540:-
- VERMENTINO-	149:-/610:-
- LA STRADA ROSE´ -	119:-/490:-
- PROSECCO DOC -	109:-/449:-
- CHAMPAGNE - Fråga personalen.	1100:-

ÖL

- PERONI FATÖL 30cl - 40cl	75:-
- PERONI FATÖL 40cl - Lager 5,2%	99:-
- KBIRR NATAVOTA 33cl - Lager 5,2%	89:-
- KBIRR CUORE DI NAPOLI - APA 6%	89:-
- KBIRR PULLICINHELL - Hoppy Ale 5,2%	89:-
-PERONI GRAN RISERVA 33cl -	85:-
-PERONI GLUTENFRI 33 cl	75:-

ALKOHOLFRITT

	GL / FL		
- RÖTT VIN -	85:-/ 325:-	- LOKA - Naturell, Citron, Päron	35:-
- VITT VIN -	85:-/325:-	- COCA-COLA -	39:-
- BUBBEL-	85:-/325:-	- COCA-COLA ZERO -	39:-
- BIRRA PERONI 0% -	70:-	- FANTA -	39:-
- ALKOHOLFRI DRINK -	89:-	- SPRITE -	39:-

KAFFE

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

