

Aperitivi - Aperitif

Apple Martini		130:-
Negroni		130:-
Dry Martini	4cl 96:-	6cl 130:-
Martini Rosso	4 cl 64:-	6 cl 84:-
Martini Bianco	4 cl 64:-	6 cl 84:-
Campari	4 cl 76:-	6 cl 102:-

Primi - Förrätter

Antipasto Misto	127:-
Välsorterade Italienska Charkuterier med Grana Padano och Rucola.	
Carpaccio di Bresaola	122:-
En bädd av Lufttorkat Oxkött (Black Angus) med Rucola, Grana Padano ovanpå som toppas av med Olivolja och Citron.	
Gamberetti di Stagione	117:-
Handskalade Räkor som är marinerade i Vitlök, Chili, Olivolja och Persilja. En Avocadohalva, Piccadillytomater från Sicilien och Rucola. Toppas av med Balsamico.	
Melanzane alla Parmigiana	110:-
Friterade auberginer från Sicilien som varvas med San Marzano tomater, Buffelmozzarella och Fiordilatte di Agerola toppas med Grana Padano och gratineras i ugnen. Serveras med basilika.	
Bufalina con Pomodorini	99:-
Buffelmozzarella på en bädd av Piccadillytomater från Sicilien, Olivolja och Basilika.	
Bruschetta di Parma	97:-
Piccadillytomater från Sicilien, Vitlök, Basilika, Olivolja på hemmagjort bröd. Toppas med Parmaskinka och Rucola.	

Pasta – Går att få Glutenfri

Garganelli con Filetto di Manzo **185:-**

Färsk pasta med Oxfilet i en sås gjord på Svamp, Vitlök, Cognac, Chili, Smör och Grädde. Toppas av med Pecorino och Persilja.

Spaghetti ai Frutti di Mare **185:-**

Spaghetti i en Tomatsås gjord på San Marzanotomater, Chili, Vitlök och Vitt Vin med Scampi, Vongole, Blåmusslor, Havskräfta och Piccadillytomater. Toppas av med Persilja.

Tagliatelle con Salsiccia e Crema di Zucca **175:-**

Tagliatelle med hemmagjord Salsiccia, Chili, Vitlök samt en creme gjord på Pumpa och Philadelphiaost. Toppas av med Grana Padano.

Linguine alla Genovese **169:-**

Linguine med hemmagjord Pesto, Kycklingfilé, Grädde, Vitlök och Rostade Pinjenötter

Tortelloni con Zucca e Tartufo **169:-**

Färska Pastakuddar fyllda med Ricotta och Sparris.
Serveras med en Ostsås gjord på Grädde, Gorgonzola, Pumpa och Grana Padano.
Toppas av med Tryffelcreme.

Casarecce con Salmone e Spinaci **169:-**

Casarecce i en Tomatsås gjord på San Marzanotomater, Vitlök, Chili och lite Grädde med Rökt Lax och Spenat. Toppas av med Citron och Mascarpone.

Agnolotti con Tartufo e Stracchino all'Antica **165:-**

Traditionell Italiensk Färskfyllt Pasta med Svart Tryffel, Ricotta och Stracchino all'Antica.
Serveras med smör och salviasås samt toppas av med Grana Padano och Basilika

Risotto con Asparagi e Scampi **160:-**

Risotto med Smör, Färsk Grön Sparris och Grana Padano.
Toppas av med Chili och Vitlöksfrästa Scampi.

Al Forno - Från Vedugnen

Rullo Grullo **155:-**

Grana Padanogratinerade Pastarullader med Kokt Skinka, Lök, Emmental, Spenat och Blandsvamp.

Lasagne al Forno **149:-**

Traditionell Italiensk Lasagne.

Vid Allergi, Fråga Personalen

Secondi - Varmrätter

Filetto di Manzo al Pepe Rosa 275:-

Grillad Oxfilé tournedos med Rosépepparsås, garneras med stekt Zucchini och Aubergin.

Saltimbocca alla Romana 210:-

Smörstekt utbankad Gödkalv med Parmaskinka och en sås gjord på Smör, Kalvfond, Salvia samt Vitt Vin.

**Varmrätter ovan serveras med
Ugnstekt Klyftpotatis och Morötter i Rosmarin och Vitlök.**

Pesce - Fisk

Scampi al Peperoncino 273:-

Vitlöksfrästa Scampi i en Tomatsås med Piccadilly tomater från Sicilien, Chili, Citron, Vitt Vin och Persilja. Serveras med Saffransrisotto.

Salmone con Salsa di Limone 235:-

Halstrad Laxefilé som serveras med Olivolja stekt Spenat och en Citronsås gjord på Citroncest, Vitt Vin, Fiskfond och Grädde. Serveras med Kokt Potatis och kokta Morötter.

Contorni - Tillbehör

Säsongens Stekta Grönsaker 54:-

Vitlöksfräst Broccoli 52:-

Vitlöksfrästa Champinjoner 52:-

Tomatsallad 48:-

Tomat, Rödlök och Basilika.

Mixsallad 48:-

Isbergssallad, Rosesallad, Tomater, Oliver och Basilika.

Vitlöksbröd 37:-

Vid Allergi, Fråga Personalen

I Dolci - Efterrätter

Pannacotta con salsa ai Mirtilli	79:-
Vaniljpannacotta med Blåbärskompott.	
Tiramisu	71:-
Espressodoppade Champagnekekex, toppade med en luftig kräm gjord på Mascarponeost och Marsalavin.	
Mousse al Cioccolato	69:-
Chokladmousse med Vispad Grädde.	
Sorbetto di frutta	68:-
Fruktsorbet. Fråga Servisen vad veckans smak är.	
Chokladtryfflar	39:-
Tre stycken hemmagjorda mörka Chokladtryfflar.	

I Formaggi - Ostar

Ostbricka	127:-
En sammansättning av olika Italienska ostar.	
Gorgonzola Novarese D.O.P	80:-
Italiensk Grönmögelost.	
Grana Padano D.O.P	80:-
Hårdost från Podalen i Parma gjord på komjolk som har varit lagrad i 12 månader.	
Pecorino Sardo	80:-
Fårost från Sardinien.	
Taleggio	80:-
Kittost från Lombardiet.	

I Caffè - Kaffe

Kaffedrink	4 cl 88:-	6cl 122 :-	
Cappucino	37:-	Dubbel Espresso	35:-
Espresso Enkel	30:-	Kaffe	28:-

Vid Allergi, Fråga Personalen

Till Kaffet

	4 cl	6 cl
Likörer och Diverse		
Bombay Sapphire	104:-	156:-
Limoncello	80:-	120:-
Sambuca	80:-	120:-
Amaretto	80:-	120:-
Strega	80:-	120:-
DOM Benedictin	80:-	120:-
Kahlua	80:-	120:-
Xante	80:-	120:-
Cointrieau	80:-	120:-
Frangelico	80:-	120:-
Amaro Averna	80:-	120:-
Star Gin	80:-	120:-
Fernet Branca	80:-	120:-
Punsch	80:-	120:-
Grand Marnier	80:-	120:-
Baileys	80:-	120:-

Brandy, Cognac, Calvados och Rom

Brandy Gran Riserva 24 år	116:-	174:-
Remi Martin	120:-	180:-
Grönstedts Extra	104:-	156:-
Vecchia Romagna Brandy	100:-	150:-
Courvoisier	88:-	132:-
Calvados Boulard	96:-	144:-
Havana Club 7 Anjos	88:-	132:-
Grönstedts Monopole	84:-	126:-

Birra - Öl

Birra Moretti På Fat	58:-/48:-
Starköl 50cl Mariestad	66:-
Starköl 33cl Wisby Pils, Starbrno, Heineken	53:-
Mellanöl 33cl Grängesberg	49:-

	4 cl	6 cl
Dessertvin		
Vinsanto (Torre Delizie)	80:-	120:-
Passito di Pantelleria D.O.P	88:-	132:-
Old Man Port	76:-	114:-

Grappa

Grappa Barolo lagrad	156:-	234:-
Grappa Amarone lagrad	156:-	234:-
Grappa Amarone	124:-	186:-
Grappa Barolo	116:-	174:-
Grappa Moscato	104:-	156:-
Grappa Chardonnay	96:-	144:-
Grappa Pinot Grigio	96:-	144:-
Grappa Cabernet	96:-	144:-
Grappa Prosecco	96:-	144:-
Grappa della Casa	88:-	132:-

Whisky och Bourbon

Oban	120:-	180:-
Talisker	120:-	180:-
Laphroig	120:-	180:-
Famous Grouse	84:-	126:-
Drambuie	84:-	126:-
Jameson	88:-	132:-
Galliano	84:-	126:-
Jack Daniels	92:-	138:-
Four Roses	84:-	126:-

Alkoholfritt

Alkoholfritt vin ½ flaska	69:-
Mariestad Alkoholfri Öl	42:-
San Pellegrino	38:-
Grängesberg Lättöl	33:-
Läsk, Loka Naturell/Citron	33:-
Mjök	15:-

Vid Allergi, Fråga Personalen

Vini Bianchi - Vita Viner

	Glas	Flaska
Dorigo Pinot Grigio DOC Ursprung: Friulien. Druvor: Pinot Grigio	99:-	399:-
La Cappuccina Soave DOC Eko Ursprung: Veneto. Druvor: Garganega	92:-	359:-
Husets Vin	78:-	294:-
Ala Blanca Vermentino DOC Ursprung: Sardinien. Druvor: Vermentino		379:-
Albizia Chardonnay Frescobaldi Ursprung: Toscana. Druvor: Chardonnay		359:-
Paxa Sauvignon Blanc Ursprung: Veneto. Druvor: Sauvignon Blanc		345:-

Rosé Vin

Rosato del Salento Ursprung: Apulien. Druvor: Negroamaro	78:-	294:-
--	------	-------

Mousserande Vin & Champagne

Prosecco Ursprung: Veneto – Valdobbiadene. Druvor: Glera	81:-	339:-
Moet E Chandon Ursprung: Frankrike – Champagne. Druvor: Pinot Noir, Chardonnay		890:-

Vini Rossi - Röda Viner

	Glas	Flaska
Chianti Superiore Poggiotondo Ursprung: Toscana. Druvor: Sangiovese	110:-	419:-
Ripasso della Valpolicella Ursprung: Veneto Valpolicella. Druvor: Corvina- Rondinella	99:-	408:-
Montepulciano D`Abruzzo Caldora DOC Eko Ursprung: Abruzzen . Druvor: Montepulciano	94:-	364:-
Primitivo Bonchelli Eko Ursprung Apuglien - Salento. Druvor: Primitivo (Zinfandel)	88:-	344:-
Husets vin	78:-	294:-
Brunello di Montalcino Ursprung : Toscana- Montalcino. Druvor: Sangiovese Grosso		810:-
Barolo Massolino Ursprung: Piemonte. Druvor: Nebbiolo		730:-
Amarone della Valpolicella Falasco Ursprung: Veneto - Valpolicella. Druvor: Corvina, Rondinella, Cabernet Savignon		695:-
Langhe Nebbiolo Massolino Ursprung: Piemonte. Druvor: Nebbiolo		495:-