



APERITIVI

Dry Martini 130:-

Martini Dry, Bombay Sapphire Gin, Oliver

Negroni 130:-

Bombay Sapphire Gin, Martini, Campari

Old Fashioned 130:-

Whiskey, Angostura bitter, Sockerlag

Aperol Spritz 115:-

Prosecco, Aperol, Soda

Campari Soda 115:-

Campari, Soda

Bellini

Prosecco, Persiko puré

99:-

PRIMI - FÖRRÄTTER

Antipasto Misto 155:-

Välsorterade Italienska charkuterier med parmesan och ruccola

Burrata con Prosciutto crudo e Pomodorini 129:-

Burrata med Parma skinka, Piccadilly Tomater från Sicilien och basilika.

Carpaccio di Bresaola 135:-

En bädd av lufttorkat oxkött (Black Angus), Grana Padano, ruccola och citron som toppas av med olivolja

Gamberetti di Stagione 119:-

Handskalade räkor marinerade med vitlök, chili, persilja och olivolja samt en avokadohalva, Piccadilly tomaters från Sicilien och ruccola. Garneras med balsamico.

Melanzane alla Parmigian 110:-

Friterade auberginer från Sicilien som varvas med San Marzano tomaters, Buffelmozzarella och toppas med Grana Padano som gratineras i ugnen. Serveras med basilika

Bufalina con Pomodorini 109:-

Buffelmozzarella på en bädd av piccadillytomater från Sicilien, oliver, kapris och olivolja

Bruschetta di Parma 97:-

Piccadilly tomaters från Sicilien, vitlök, basilika, olivolja på hembakat bröd. Toppas med Parmaskinka och ruccola

Ostbricka 149:-

En sammansättning av olika Italienska ostar.

PASTA

- Går även att få glutenfri -

Garganelli con Filetto di Manzo 189:-

Färsk pasta med oxfilé i en sås gjord på svamp, vitlök, cognac, chili, smör och grädde. Toppas av med pecorino ost och persilja.

Spaghetti ai Frutti di Mare 189:-

Spaghetti i en tomatsås gjord på San Marzano tomat, chili, vitlök och vitt vin med scampi, vongole, blåmusslor, havskräfta och piccadillytomater. Toppas av med persilja.

Tagliatelle con Salsiccia e Crema di Zucca 179:-

Tagliatelle med hemmagjord salsiccia, chili, vitlök samt en creme gjord på pumpa och philadelphia ost. Toppas av med Grana Padano.

Linguine alla Genovese 175:-

Linguine med hemmagjord pesto, kycklingfilé, grönsaksfond, 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 175:-

Casarecce i en tomatsås gjord på San Marzano tomat, vitlök, chili och lite grädde med rökt lax och spenat. Toppas av med citron och mascarpone.

Agnolotti con Tartufo e Stracchino all' Antica 169:-

Traditionell Italiensk färskfylld pasta med svart tryffel, ricotta och Stracchino all' Antica ost. Serveras med smör och salviasås samt toppas av med Grana Padano och basilika.

Risotto con Asparagi e Scampi 169:-

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

AL FORNO - FRÅN VEDUGNEN

Rullo Grullo 159:-

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

Lasagne al Forno 155:-

Traditionell Italiensk Lasagne från vedugnen.



CARNE - KÖTT

Filetto di Manzo al Pepe Rosa 279:-

Grillad oxfilé tournedos med rosépepparsås, garneras med stekt zucchini och aubergin. Serveras med ugnstekt klyftpotatis och morötter i rosmarin och vitlök.

Saltimbocca alla Romana 219:-

Smörstekt utbankad gödkalv med Parmaskinka och en sås gjord på smör, kalvfond, salvia samt vitt vin. Serveras med ugnstekt klyftpotatis och morötter i rosmarin och vitlök.

PESCE - FISK

Salmone con Salsa di Limone 235:-

Halstrad Laxfilé som serveras med olivoljestekt spenat och en citronsås gjord på citroncest, vitt vin, fiskfond och grädde. Serveras med ungsbakad potatis och Morötter.

Orata alla Siciliana 235:-

Stekt Sea Bream filé (Färsk fisk från Italien) med oliver, kapris, vittvin, piccadilly tomaten från Sicilien samt råstekt potatis. Garneras med ruccola, olivolja och balsamico creme.

Scampi al Peperoncino 279:-

Vitlöksfrästa scampi i en tomatås gjord av piccadilly tomaten från Sicilien, chili, citron, vitt vin och persilja. Serveras med saffransrisotto.

CONTORINI

Vitlöksbröd 49:-

Vitlöksfrästa Champinjoner 55:-

Vitlöksfräst Broccoli 55:-

Säsongsens stekta grönsaker 59:-

Mixsallad 59:-

Isbergsallad, rosesallad, ruccola, tomat, oliver och basilika.

Tomatsallad 55:-

Piccadillytomater, rödlök och basilika

I DOLCI

Tiramisu 89:-

Espressodoppade champagnekex toppade med en luftig kräm gjord på mascarponeost och marsalavin.

Pannacotta con salsa ai Mirtilli 89:-

Vaniljpannacotta med blåbärskompott.

Mousse al Cioccolato 79:-

Chokladmousse med vispad grädde.

Sorbetto di frutta 69:-

Fruktsorbet. Fråga servicen vad veckans smak är.

Chokladtryfflar 45:-

Tre stycken hemmagjorda mörka chokladtryfflar.

I FORMAGI

Ostbricka 149:-

En sammansättning av olika Italienska ostar.

Gorgonzola Novarese D.O.P 90:-

Italiensk grönmöggelost.

Grana Padano D.O.P 90:-

Hårdost från Podalen i Parma gjord på komjolk. Lagrad i 16 månader.

Pecorino Sardo 95:-

Fårost från Sardinien

Taleggio 90:-

Kittost från Lombardiet.

I CAFÉ

Kaffe

28:-

Espresso

30:-

Dubbel Espresso

35:-

Cappuccino

37:-

Caffé Latte

45:-

Buon Appetito!