



## APERITIVI

---

### Dry Martini 139:-

Martini Dry, Bombay Sapphire Gin, Oliver

### Negroni 139:-

Bombay Sapphire Gin, Martini, Campari

### Old Fashioned 139:-

Whiskey, Angostura bitter, Sockerlag

### Aperol Spritz 139:-

Prosecco, Aperol, Soda

### Campari Soda 125:-

Campari, Soda

### Bellini

Prosecco, Persikopuré

110:-

## PRIMI - FÖRRÄTTER

---

### Antipasto Misto 155:-

Välsorterade Italienska charkuterier med parmesan och ruccola

### Carpaccio di Bresaola 135:-

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

### Burrata con Prosciutto crudo e Pomodorini 129:-

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

### 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 -*

### Tagliatelle con Funghi e Vitello 225:-

Pasta med kalvfilé, kantareller, vitlök, chili, rött vin, parmesan och tryffelsmör.  
Toppas av med pecorino.

### Spaghetti ai Frutti di Mare 219:-

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

### Garganelli con Filetto di Manzo 210:-

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

### Tagliatelle con Salsiccia e Crema di Zucca 199:-

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

### Casarecce con Salmone e Spinaci 199:-

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

### Linguine alla Genovese 189:-

Linguine med hemmagjord pesto, kycklingfilé, grönsaksfond, vitlök och rostade pinjenötter.

### Tortelloni con Zucca e Tartufo 185:-

Färska pastakuddar fyllda med ricotta och sparris. Serveras med en ostsås gjord på grädde, gorgonzola, pumpa och Grana Padano. Toppas av med tryffelcreme.

### Agnolotti con Tartufo e Stracchino all' Antica 185:-

Traditionell Italiensk färsk pasta fylld 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 175:-

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

## AL FORNO - FRÅN VEDUGNEN

### Rullo Grullo 169:-

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

### Lasagne al Forno 169:-

Traditionell Italiensk Lasagne från vedugnen.



## CARNE - KÖTT

---

### Filetto di Manzo al Pepe Rosa 299:-

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

### Saltimbocca alla Romana 259:-

Smörstekt 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 255:-

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 275:-

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

### Scampi al Peperoncino 299:-

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

## CONTORINI

---

Vitlöksbröd från vedugnen 49:-

Vitlöksfrästa Champinjoner 55:-

Vitlöksfräst Broccoli 55:-

Säsongsens stekta grönsaker 59:-

Mixsallad 59:-

Isbergsallad, rosesallad, ruccola, tomaten, 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!*