



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 169:-

Välsorterade Italienska charkuterier med parmesan och ruccola

Carpaccio di Bresaola 145:-

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

Burrata con Prosciutto crudo e Pomodorini 139:-

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

Gamberetti di Stagione 129:-

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 110:-

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

Bruschetta di Parma 110:-

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

Ostbricka 155:-

En sammansättning av olika Italienska ostar.

PASTA

- Går även att få glutenfri -

Tagliatelle con Funghi e Vitello 235:-

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

Spaghetti ai Frutti di Mare 235:-

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 219:-

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 310:-

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

Saltimbocca alla Romana 279:-

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 tomater 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 tomater från Sicilien, chili, citron, vitt vin och persilja. Serveras med saffransrisotto.

CONTORINI

Vitlöksbröd från vedugnen 65:-

Vitlöksfrästa Champinjoner 65:-

Vitlöksfräst Broccoli 65:-

Säsongens stekta grönsaker 69:-

Mixsallad 69:-

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

Tomatsallad 69:-

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 59:-

Tre stycken hemmagjorda mörka chokladtryfflar.

I FORMAGI

Ostbricka 155:-

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!