



APERITIVI

Dry Martini 149:-

Martini Dry, Bombay Sapphire Gin, Oliver

Negroni 149:-

Bombay Sapphire Gin, Martini, Campari

Old Fashioned 149:-

Whiskey, Angostura bitter, Sockerlag

Aperol Spritz 145:-

Prosecco, Aperol, Soda

Campari Soda 135:-

Campari, Soda

Bellini 125:-

Prosecco, Persikopuré

PRIMI - FÖRRÄTTER

Antipasto Misto 175:-

Väl sorterade Italienska charkuterier med parmesan, ruccola, oliver, kapris och grissini

Carpaccio di Bresaola 149:-

Tunna skivor 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.

Gamberoni Aglio e Peperoncino 155:-

Vitlöksfrästa Scampi (black tiger) med chili, piccadilly tomat, olivolja, persilja och citron

Melanzane alla Parmigiana 110:-

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

Bufalina con Pomodorini 110:-

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

Bruschetta di Parma 110:-

Piccadilly tomat 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 tryffel-smör.
Toppas av med pecorino.

Spaghetti ai Frutti di Mare 235:-

Spaghetti i en tomatsås gjord på San Marzano tomat, chili, vitlök och vitt vin med scampi, vongole, blåmusslor, havskräfta och piccadillytomater från Italien. 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 tomatsås 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) med oliver, kapris, vittvin, piccadillytomater från Italien, ruccola, olivolja och balsamico creme. Serveras med ungsbakad potatis och morötter.

Scampi al Peperoncino 299:-

Vitlöksfrästa scampi i en tomatsås gjord av San Marzano tomat, chili, citron, vitt vin och persilja. Serveras med saffransrisotto.

CONTORNI

Vitlöksbröd från vedugnen 65:-

Vitlöksfrästa Champinjoner 65:-

Vitlöksfräst Broccoli 65:-

Säsongens stekta grönsaker 69:-

Mixsallad 69:-

Isbergsallad, rosesallad, ruccola, tomat, 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!