

INSPIRED
BY
Italian dinner & cocktails
A
CLASSIC
ITALIAN DINNER
ANTIPASTI
PRIMI *(med en svensk tolkning)*
SECONDI
DOLCI
COCKTAIL
VINO BIRRA



APERITIVO - SNACKS

Arancini • 65/st
Svamp & tryffel (G)

Krispigt pastaknyte • 65/st
Fylld med fisk & skaldjur, chili, basilika & citron (G)

Friterad kronärtskocka • 75
Rostad vitlök & örtmajonnäs

Mandlar • 65

Chips • 55

Oliver • 65

ANTIPASTI - FÖRRÄTTER

Burrata • 185
Spritärta, ramslök, mynta & krispigt brödsnul (G,L)

Tortellini al brodo • 170
Svampfylld pasta med rostad svampbuljong
& picklad rättika (G)

Tonfiskcarpaccio • 185
Citron, friterad kapris, peperonchini & olivolja

Kalvtartar • 185
Parmesan, kapris, dijon & rostad lök (G)

Charkuterier • 165
Spianata calabra, guanciale, finocchiona & parmesan

Focaccia • 75
Med 'ndujafärskost (G)



PRIMI - MELLANRÄTTER

Citrusrisotto • 195/285
Bondböna, ärtor, grönsparris, vild sparris, parmesan (L)

Rigatoni • 235/295
Ragu på fläskbrog smaksatt med rosmarin, vitlök, tomat & salsiccia (G,L)

Gnocchi • 220
'Ndujasås, pesto, aubergine, sparris & ricotta (G,L)

Tagliatelle • 295
Rödräka, 'nduja, tomat, persilja, ricotta (G,L)

SECONDI - VARMRÄTTER

La nostra bistecca alla Fiorentina • 795
T-bone steak på kalv, grillad zucchini, paprika, grönsallad
& skysås smaksatt med grönpeppar
(rek. 2 personer, tillagningstid 30-45 min)

Porchetta • 315
Cocoböner i färsk tomatsås & fänkållsallad

Uer • 345
örter, tomat, oliver, kapris, vitlök & kokt potatis

Tagliata • 425
Entrecoté med insalata di Rucicola, tomat, parmesan & friterad potatis (L)

DOLCI - DESSERTER

Kaffe, mascarpone & punsch • 125
Kaffeglass, mandelkaka, punschkräm, mascarponeskum
& rivna kaffeböner (G,L)

Tegranité • 85
Med citron- & timjan sorbet

Kardemummabulle • 165
Vaniljglass, pistagepraliné & maraschinokörsbär
(rek 2 personer) (G,L)

Affogato • 85
Vaniljglass, mandelkaka & espresso (G)

Tryffel • 50
Ganache på saltkaramell & honungsgodis

FORMAGGIO - OST

La Tur • 75/st
Ko, får & getmjölk

Testun Ocelli al Barolo • 90/st
Ko & getmjölk