

ANTIPASTI

Bruschetta ai funghi **139:-**

Rustikt rostat bröd med champinjoner och extra virgin olivolja, toppat med nyriven 36 månaders lagrad parmesan och en taleggio kräm. En elegant kombination av rustika och fylliga smaker som hyllar skogens bästa.

Frittura all'italiana *(minst 2 personer)* **189:-**

Krispigt friterade arancini – gyllene risbollar fyllda med smakrik parmesan tryffelkräm och mozzarella samt en variant med tomatsås, mortadella och mozzarella, zucchini och aubergine friterade i smet gjord med öl samt potatiskroetter. Rätten kompletteras med vår egen gjorda tomatsås för en smakupplevelse med perfekt balans.

Caprese **129:-**

Krämig buffelmozzarella serveras med solmogna tomater och färsk basilika. Ringlad med extra virgin olivolja som framhäver enkelheten och skönheten i denna klassiska italienska rätt.

Salmone di casa **149:-**

Apelsinmarinerad lax serveras med en lyxig Grand Marnier-majonnäs och ett krispigt friterat bröd – en perfekt kombination av krämigt och knaprigt.

Calamari fritti **159:-**

Krispigt friterade bläckfiskringar på en bädd av rucola. Serveras med en mild röd sås som tillför en fräsch kontrast till de friterade bläckfiskringarna.

Tagliere di salumi *(liten/stor)* **179:-/319:-**

En plank fylld med italienska läckerheter – välj liten eller stor. Ett urval av italienska charkuterier, ostar, oliver, grönsaker och säsongens frukter. Serveras med bruschetta, rustikt bröd och honung eller fikonmarmelad.

Carpaccio di manzo **149:-**

Tunna skurna skivor av mör oxfilé, varsamt arrangerade som toppas med tryffelolja, 36 månaders lagrad parmesan och balsamico kräm.

Formaggi misti **179:-**

Ett delikat urval av noggrant utvalda italienska ostar, serveras med söt marmelad, gyllene honung och färska frukter. En perfekt balans mellan det salta och det söta som lyfter varje ost till nya höjder.

Allergisk? Fråga oss så anpassar vi din meny.

PRIMI

Gnocchi ai 4 formaggi

239:-

Gnocchi omslutna av en krämig sås med fyra noggrant utvalda italienska ostar: taleggio, gorgonzola, 36 månaders lagrad parmesan och fontinaost. Toppas med knapriga valnötter och en touch av söt fikonkräm.

Tagliatelle alla norcina

249:-

Tagliatelle med mör oxfilé och champinjoner, blandad med en krämig tryffelsås gjord på tryffelolja, flamberad med brandy som toppas med 36 månaders lagrad parmesan. Tillagad med en fond av färska råvaror som framhäver varje smaknyans och ger en elegant avslutning.

Linguine di mare e bufala

235:-

Linguine serveras med stora scampi, saftiga handräkor och skalade musslor, toppas med en krämig buffelmozzarellkräm smaksatt med limeskal. Fräscha körsbärstomater och vår hemlagade tomatsås med smak av vitlök, persilja och chilli ger en fyllig och balanserad smakupplevelse.

Spaghetti alle vongole

235:-

En klassisk spaghetti med vongolemusslor, körsbärstomater, vitlök och chilli samt färsk persilja. Smakerna från den hemgjorda fonden gör denna rätt till en enkel men förtrollande smakresa.

Risotto Ai Frutti di Mare

235:-

Risotto med vitlök, bläckfisk, gamberi, musslor, vitt vin, persilja, körsbärstomater och lite tomatsås.

Ravioli ripieni con cantarelle e fontina

239:-

Ravioli fylld med kantareller och fontinaost sauterade i smör och salvia. Serveras med vår hemlagade fond i en krämig fontinasås med tryffelolja som toppas med 36 månaders lagrad parmesan för en fyllig smak.

Risotto d'autunno

235:-

En smakrik höstrisotto med pumpakräm och fyllig gorgonzola som bas, toppad med aromatiska svampar, rosmarin och en hint av vitlök. Den hemlagade såsbasen ger rätten en balanserad och fyllig karaktär.

BAMBINI

Pasta al burro e parmigiano

89:-

Pasta med smör och parmesan.

Pasta al pomodoro

89:-

Pasta med tomatsås.

Pasta bolognese

98:-

Pasta med köttfärssås.

SECONDI

Misto di carne 🍖 (minst 2 personer) **820:-**

En blandning av grillade kött delikatesser: lammracks marinerade med rödvin, grillad kyckling och skivad entrecôte. Serveras med skysås, grillade grönsaker och friterad potatis smaksatt med smör och rosmarin.

Il Filetto di Manzo steccata 🍖 **345:-**

Mör oxfilé stekt i rosmarin och smör, serverad med en fyllig marsalasås och vår hemlagade köttfond som ger djup och rik smak. Till detta kommer duchessepotatis, grillad sparris och marinerad paprika för en elegant och balanserad upplevelse.

Tagliata di entrecote 🍖 **339:-**

Mört grillad och skivad svensk entrecôte, serverad på en bädd av rucola som toppas med parmesanflarn och en balsamicokräm. Till detta serveras duchessepotatis och skysås för en fulländad smakupplevelse.

Salmone in crosta di pistacchio 🐟 **275:-**

Lax täckt med ett lager av pistaschnötter, serverad med grön sparris, duchessepotatis och en frisk apelsinsås för en perfekt smakbalans.

Filetto di Orata 🐟 **295:-**

Oratafilé serveras med svart ris venere, grillad sparris, marinerad paprika och vår fylliga hemmagjorda fiskfond. Rätten toppas med rostade mandelspån och färska örter som ger en krispig och smakfull kontrast.

INSALATA

Insalata di Pollo 🍖 **185:-**

En fräsch sallad med blandade blad, körsbärstomater, oliver, saltorkade tomater, kronärtskockor och grillad kyckling. Toppad med krutonger och vår hemmagjorda yoghurtsås.

Insalata di Salmone 🐟 **210:-**

Blandad sallad med körsbärstomater, oliver, saltorkade tomater, kronärtskockor och sparris och vår egen marinerade lax. Toppad med krutonger och vår hemmagjorda yoghurtsås.

Insalata Crudo (San Daniele) 🍖 **195:-**

En smakfull sallad med blandade blad, körsbärstomater, oliver, saltorkade tomater, kronärtskockor och Prosciutto crudo San Daniele. Toppad med krutonger och vår hemmagjorda yoghurtsås.

DOLCI

- Tiramisù della casa** **105:-**
Vår hemlagade klassiska tiramisù med len mascarpone, savoiardikex doppade i kaffe och en krämig äggblandning, toppad med ett lager kakao.
- Tortino al cioccolato** **115:-**
Hemmagjord chokladsufflé med en fyllig, rinnande kärna, serverad med vaniljglass och en syrlig hallonsås.
- L'affogato al caffè** **85:-**
Vaniljglass med en varm, aromatisk espresso som serveras med krossade bitar av krispiga cantuccini för en perfekt smakbalans.
- L'affogato al limoncello** **85:-**
Frisk citronglass serveras med en skvätt limoncello som toppas med rivet citronskal för en uppfriskande och syrlig avslutning.
- Bavarese al cioccolato bianco** **115:-**
Vår hemmagjorda bavarese som innehåller vit choklad, pistagepasta, hackade pistagenötter med en botten av krossad biscotti. Serveras med en jordgubbssås vid sidan av för en rik och fyllig avslutning.
- Cantuccini con Vin Santo / 4cl** **80:-**
Toscanskt dessertvin med mandelskorpor.
- Il Gelato** **80:-**
Två kulor av blandad italiensk glass.
- Tartufo al cioccolato** **75:-**
Chokladtryffel.

CAFFÈ

- | | | | |
|---------------------------|-------------|--------------------|-------------|
| Espresso | 33:- | Cappucino | 42:- |
| Espresso Doppio | 38:- | Caffe Latte | 45:- |
| Espresso Macchiato | 38:- | Te | 35:- |
| Americano | 38:- | | |

CAFFÈDRINKAR

- Irish Coffee** **135:-**
- Espresso Martini** **135:-**