

Antipasti

| | |
|--|------|
| Insalatina Mista Grönsallad med tomat | 55:- |
| Insalata Italia Frisé- och rosésallad med tomat, rödlök, marinerade grönsaker, brödkrutonger och pinjekärnor | 78:- |
| Bruschetta al Pomodoro Grillat vitlöksbröd med olivolja, färsk tomat och basilika | 58:- |
| Crostino alla Napoletana Grillat vitlöksbröd med rostad röd paprika och mozzarella | 69:- |
| Crostini Tricolori Tre sorters grillat vitlöksbröd med tryffelkräm, anklevermousse och marinerad tomat | 78:- |
| Antipasto di Salumi Nostrani Capocollo, salame felino, och parmaskinka med caciottaost, kronärtskocka, olive di gaeta samt taralli | 80:- |
| Carpaccio di Carne Tunnskivat nötkött med hyvlad parmesan, skogschampinjoner, rucola och citrondressing | 80:- |
| Tartara di Salmone Tartar på rökt lax, kapris, räkor och citron; serveras med rucolapesto | 82:- |
| Saltata di Gamberoni, Cozze e Cape Sante Sauterade pilgrimsmusslor, musslor och scampi med lime, persilja och kronärtskocka | 92:- |
| Prosciutto di San Daniele D.O.P. con Fichi Caramellati Lufttorkad D.O.P. skinka från Friuli med balsamicokokt fikon och grissini | 85:- |

Secondi

| | |
|--|-------|
| Pesce Fresco del Giorno Dagens färska fisk, enligt tillgång | 195:- |
| Pesce Spada con Aromi Grillad svärdfisk med citron, vitlök, örter, grönsaker samt en fräsch marinerad potatissallad | 190:- |
| Petto d'Anatra Ankrbröst på bädd av olivstekt tomatpolenta med kronärtskocka, crema di balsamico samt rostad pancetta | 210:- |
| Portafoglio di Vitello al Marsala Kalvfilé fylld med parmaskinka och pecorino i Marsalasås. Serveras med broccoli samt karljohansvamprisotto | 240:- |
| Noce d'Agnello in Crosta Örtpanerad lammrostbiff med gremolata, grillade grönsaker och purjo-potatisgratäng | 220:- |
| Tagliata Grillad, hängmörad ryggbiff med rucola, aubergine, tryffelsås samt potatisterrine | 230:- |
| Filetto di Manzo Oxfilemedaljonger med anlevermousse, rödvins-borettnesås ugnsbakade körsbärstomater samt pancettalindad klyftpotatis | 250:- |

Pasta fresca

| | |
|--|-------|
| Gnocchi alla Lombarda | 135:- |
| Potatisgnocchi med sås på pancetta, rött vin, tomat och strimlat oxkött | |
| Rigatoni Pollo e Pesto | 129:- |
| Pastarör med kyckling, tomat, grädde och pesto | |
| Tagliolini alla Siciliana | 138:- |
| Smal bandpasta med svärdfisk, körsbärstomat, kapris, aubergine, oliver och vitt vin | |
| Fettuccine al Salmone | 138:- |
| Smal bandpasta med rökt lax, vitvinsås, marinerad tomat och rucola | |
| Tagliatelle Tartufate | 148:- |
| Pasta med kalvfilé, tryffelkräm, svamp, grädde och körsbärstomat | |
| Panzerotti di Cernia col Fumé di Pesce e Crescione | 148:- |
| Stora pastakuddar, fyllda med havsgös; serveras med fiskfumet, scampi och vattenkrasse | |
| Casarecce del Buongustaio | 141:- |
| Rörpasta med gorgonzolasås, fläskfilé, zucchini och paprika | |
| Agnolotti ai Carciofi | 134:- |
| Kronärtskocksfylld ravioli med persiljepesto, grädde, grönsaker och broccoli | |
| Linguine ai Frutti di Mare | 145:- |
| Smal bandpasta med scampi, vitt vin, persilja, tomat och skaldjur | |

Dessert

| | |
|---|------|
| Pecorino Primo Sale | 66:- |
| Färsk siciliansk fårost med apelsin-och kastanjeblomshonung samt rostade pistagemandlar | |
| Caciotta Tartufata | 68:- |
| Tryffelost från Umbrien med fikonmostarda, valnötter och balsamkräm | |
| Tiramisú | 69:- |
| Dessert med kaffe, likör, mascarpone och savoiardikex | |
| Panna Cotta con Salsa di Ribes | 65:- |
| Panna cotta på vit choklad med svartvinbärs coulis | |
| Gelato all'Italiana | 54:- |
| Italiensk glass | |
| Tartufo Italia | 16:- |
| Chokladtryffelbit | |
| Affogato al Caffé | 65:- |
| Italiensk hasselnötsglass dränkt i espresso och mandellikör | |
| Affogato al Limoncello | 65:- |
| Italiensk citronglass med limoncellolikör | |
| Mousse di Cioccolato | 58:- |
| Chokladmousse med apelsinmak | |