

Antipasti

Insalatina Mista Grönsallad med tomat, honungsbalsamico och hyvlad grana padano.	65:-
Bruschetta Caprese Grillat vitlöksbröd med olivolja, färsk tomat, basilika, mozzarella och oliver.	69:-
Crostino con Funghi Grillat vitlöksbröd med pancettastekt kantarell.	72:-
Antipasto di Salumi Nostrani Italienska charkuterier, med caciottaost, kronärtskocka, oliver och taralli.	82:-
Carpaccio di Vitello Tunnskivad carpaccio på kalv med citron, hyvlad parmesan, rucola och olivolja.	84:-
Pesce Spada Affumicato Rökta svärdfiskrullader med ricotta, avocado, och gräslök.	85:-
Saltata di Gamberoni Sauterade skaldjur: scampi, blåmusslor och vongole med persilja, schalottenlök och vitt vin. Serveras med brödkrutonger.	98:-

Secondi

Pesce Fresco del Giorno Dagens färsk fisk, enligt tillgång.	se tavla
Costata di Vitello Grillad, gödkalventrecôte med tryffelkräm, rostade grönsaker, samt potatisterrine kryddad med timjan och saltorkade tomater.	230:-
Agnello al Rosmarino Örtmarinerad lammencôte med rödvinsås, rosmarin och smörstekt kronärtskocka; serveras med purjo-potatisgratäng.	220:-
Kvällens erbjudande	se tavla

Pasta fresca

Rigatoni al Pollo e Pesto Pastarör med kyckling, tomat, grädde och pesto.	138:-
Pasta Italia Fyrkantig äggspaghetti med salsiccia, sparris, saffran och grädde.	140:-
Triangoli Pasta fylld med buffelricotta; serveras med tomat, zucchini, mozzarella, basilika och lite grädde.	143:-
Tagliatelle con Scampi Pasta med sås på scampi, zucchini, körsbärtomater och pesto.	148:-
Rigatoni con Pancetta Pastarör med pancetta, kronärtskockor, rödlök, röttvin och tomat.	139:-
Linguine ai Frutti di Mare Smal bandpasta med scampi, vitt vin, persilja, tomat och skaldjur.	147:-
Fettuccine Tartufate con Filetto Bandpasta med örtmarinerad fläskfilé, rostad paprika, grädde, tryffelkräm och oliver.	145:-

Dessert

Insalatina Mista Lettuce and tomato salad with honey balsamico and grana cheese.	65:-
Bruschetta Caprese Garlic bread with fresh tomatoes, mozzarella, olive and basil.	69:-
Crostino con Funghi Toasted garlic bread with chanterelle mushrooms pan-fried with pancetta.	72:-
Antipasto di Salumi Nostrani Italian cold-cuts with Caciotta cheese, artichokes, olives and taralli.	82:-
Carpaccio di Vitello Thinly sliced veal with lemon, sliced parmesan, rucola and olive oil.	84:-
Pesce Spada Affumicato Thinly sliced, rolled smoked swordfish, with ricotta cheese, avocado creme and chive.	85:-
Saltata di Gamberoni Sautéed shellfish: scampi, clams and vongole with parsley, shallots and white wine. Served with croutons.	98:-