

Antipasti



Primi

Pane all'Aglio 49

Grillat vitlöksbröd med extra Jungfru olivolja.

Bruschetta Classica (vegan) 95

Grillat vitlöksbröd med extra Jungfru olivolja, färska tomater, vitlök, oregano och basilika.

Crostone con Funghi di Bosco e Parmigiano (veg) 139

Grillat vitlöksbröd med sauterad skogssvamp, Parmesan, persilja, timjan och tryffelolja.

Frutti di Mare in Guazzetto 149

Sauterade skaldjur: scampi, blåmusslor och vongole(hjärtmusslor) med persilja och vitlök serveras med vitlöksbröd.

Carpaccio di manzo con rucola e Parmigiano Reggiano 159

Skivad marinerad oxfilé med rucola, pinjenötter och crema di balsamico toppad med riven Parmegiano Reggiano.

Tagliere Misto Italiano liten 139, stor 249, extra stor 349

Parmaskinka, Salsiccia stagionata piccante, Finocchiona, inlagda kronärtskockor, pecorino primo sale, oliver och taralli.

Caprese con Mozzarella di Bufala (veg) 110

Caprese sallad med mozzarella di Bufala, tomater, oliver och basilika.

Linguine con Asparagi, Zafferano e Pomodori secchi (vegan) 205

Smal bandpasta med saffran, sparris, vitlök, lök, saltorkade tomater och sojagrädde.

Penne all'Arrabbiata (vegan) 179

Penne med körsbärstomater, vitlök, olivolja, chili och persilja.

Ravioli Pugliesi di Burrata (veg) 215

Burratafylld ravioli Pugliesi med stekt aubergin, tomat- och basilikasås, vitlök och Ricotta Salata.

MezzeLune con Funghi (veg) 205

Karljohansvampfylld pasta med svarttryffelkräm, grädde och hyvlad Reggiano.

Rigatoni al Filetto di Manzo 235

Rörpasta med oxfilé, lök, champinjoner, karljohansvampkräm, brandy, tryffelsås och Grana Padano.

Linguine alle Vongole e Gamberetti 215

Smal bandpasta med vongole(hjärtmusslor), havsräkor, körsbärstomater, chili, vitlök och persilja.

Tagliolini ai Frutti di Mare 215

Smal bandpasta med havets frukter (skaldjur), vitlök, vitt vin, persilja och körsbärstomater.

Linguine agli Scampi e Gamberi 275

Smal bandpasta med havskräftor, räkor, körsbärstomater, vitlök och vitt vin.

Risotto con Salsiccia e Taleggio 219

Risotto med Salsicciafärs, champinjoner, taleggiokräm, lök, smör, rucola och Grana Padano.

Tagliatelle con Pollo, Pesto e Funghi 199

Bandpasta med kyckling, svensk portabello, basilikapesto, körsbärstomater, grädde, Grana Padano.

Risotto con Crema de Tartufo e Funghi (veg) 215

Risotto med tryffelkräm och champinjoner toppad med Parmigiano Reggiano.

Secondi



Insalate

Pesce Fresco del Giorno Branzino 295

Ugnsbakad havsabborre med svarta oliver, vitt vin, kapris, körsbärstomater, zucchini, paprika, potatis och pinjenötter. Serveras med citronsås.

Tagliata di Manzo 305

Grillad svensk oxfilé serveras med ugnsbakade grönsaker, tryffelpotatisterrin och rödvinsås, toppad med friterad schalottenlök.

Cosciotto D'Agnello Brasato 299

Bräserat lammlägg, potatis- och jordärtskockspuré, bakade rotfrukter, rosmarin och myntablåd.

Insalata di anatra 185

Romansallad med ugnsbakad anka (svensk), grillade kronärtskockor, oliver och caesardressing, toppad med Grana Padano och krutonger.

Insalata con Caprino caldo (veg) 185

Blandad sallad med varm getost, ugnsbakade körsbärstomater, picklad rödlök, valnötter, syltade fikon, rostade rödbetor, olivolja och honung.

Barnmeny

Spaghetti med tomatsås. 75

Spaghetti med tomatsås och köttbullar. 89

Penne med smör och parmesan. 75

Penne med kyckling, tomat och grädde. 95

Penne alla bolognese. 89

Menu Italia 405

TRERÄTTERS MENY

Bruschetta Classica (veg)

Grillat vitlöksbröd med extra Jungfru olivolja, färska tomater, vitlök, oregano och basilika.

FISKALTERNATIV:

Pesce Fresco del Giorno Branzino

Ugnsbakad havsabborre med svarta oliver, vitt vin, kapris, körsbärstomater, zucchini, paprika, potatis och pinjenötter. Serveras med citronsås.

KÖTTALTERNATIV:

Cosciotto D'Agnello Brasato

Bräserat lammlägg, potatis- och jordärtskockspuré, bakade rotfrukter, rosmarin och myntablåd.

Mousse al Cioccolato Bianco

Vit chokladmousse med jordgubbskompott och färska hallon.

VINFÖRSLAG:

Rött vin: Toscana Chianti Colli Senesi Riserva DOCG

Vitt vin: Sardegna Kent'Annos Vermentino DOC



Dessert

Tiramisú Classico 89

Tiramisú gjord på savoiardikex, mascarpone, ägg, kaffe och amarettolikör.

Mousse al Cioccolato Bianco 89

Vit chokladmousse med jordgubbskompott och färska hallon.

Torta del Giorno 95

Dagens glutenfria och laktosfria tårta.

Tartufi Italia 75

Hemmagjorda tryfflar en med vit choklad och kokos och en med mörk choklad.

Affogato al Limone 89

Italiensk citronglass i limoncellokräm.

Affogato al Caffé con Galliano 89

Italiensk vaniljglass dränkt i espresso, Gallianolikör, mandelskorpa.

Formaggi Misti 189

Tryffel Pecorino, parmigiano 30 månader, Fontina, Primosale Siciliano med svartpeppar, torkad frukt, ekologisk Akacia-gårdshonung och Bergamott marmelad.

Cantuccini con Vin Santo 80/4 cl

Toscanskt dessertvin med mandelskorpor.

Cannoli Siciliani 95

Cannoli fylld med ricotta och chokladbitar toppad med pistage nötter.

Panna cotta alla vaniglia e caramello 95

Pannacotta med smak av vanilj och karamell serveras med färska hallon och karamelliserade valnötter.

Gelato 29/kula

Vaniljglass, citronsorbet och hallonsorbet.