

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 bresaola 149

Bresaola, ruccola, Parmesan, pinjenötter och balsamicokräm.

Tagliere Misto Italiano liten 215, stor 349

Parmaskinka, Finocchiona, Milano salami, primo sale al pepe nero, pecorino primo sale, marinerade oliver och crostini.

Caprese Italia (veg) 110

Caprese sallad med mozzarella di Buffala, tomater, ruccola, oliver, pesto och balsamicokräm.

Rigatoni con crema di pomodorini secchi e zucchini (vegan) 210

Rörpasta med saltorkad tomatkräm, zucchini, ruccola, lök, sojagrädde och pinjenötter.

Penne all'Arrabbiata (vegan) 179

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

Rigatoni alla Norma (veg) 219

Rörpasta med stekt aubergine, körsbärstomater, vitlök, Ricotta Salata, citronzest och basilika.

MezzeLune con Funghi (veg) 219

Karljohansvampfylld pasta med svarttryffelkräm, grädde och hyvlat Reggiano.

Tagliatelle alla crema di spinaci e gorgonzola (veg) 215

Tagliatelle med gorgonzolasås, spenat, pinjenötter och Grana Padano.

Rigatoni al Filetto di Manzo 239

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

Linguine alle Vongole e Gamberetti 225

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

Tagliolini ai Frutti di Mare 239

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

Linguine agli Scampi e Gamberi 279

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

Tagliatelle con Pollo, Pesto e Funghi 215

Bandpasta med kyckling, svensk portabello, pesto, körsbärstomater, grädde och Parmesan.

Risotto con Salsiccia e Taleggio 235

Risotto med salsicciafärs, champinjoner, talegiokräm, lök, smör, ruccola, och Grana Padano.

Secondi



Insalate

Pesce Fresco del Giorno 305

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

Tagliata di Manzo 315

Grillad svensk oxfile serveras med ugnsbakade grönsaker, tryffelpotatisterrin och rödvinssås, toppad med friterad lök.

Cosciotto D'Agnello Brasato 305

Bräserat lammlägg, potatis- och jordärtskockspuré, ugnsbakad paprika, morot och champinjoner samt rosmarin och myntablåd.

Insalata di pollo 185

Romansallad med stekt kyckling, oliver, picklad rödlök, gurka, italiensk dressing, 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 425

TRERÄTTERS MENY

Bruschetta Classica (veg)

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

FISKALTERNATIV:

Pesce Fresco del Giorno

Ugnsbakad fisk 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 95

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 105

Italiensk citronglass i limoncellokräm.

Affogato al Caffé con Galliano 105

Italiensk vaniljglass dränkt i espresso, Gallianolikör, mandelskorpa.

Panna Cotta alla Vaniglia e Caramello 95

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

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.

Gelato 35/kula

Vaniljglass, citronsorbet och hallonsorbet.