

PROSECCO *Le Contese Extra Dry* 85  
PERRIER-JOUËT *Grand Brut Champagne* 140  
RICHARD JUHLIN *Alkoholfritt mouserande* 75

## PRE DINNER DRINKS

BELLINI *Persikopuré & prosecco* 95  
NEGRONI *Gin, Campari, Söt Vermouth* 135  
ZERO SPRITZ *Alkoholfri Aperol Spritz* 75

## ANTIPASTI

### IL PANE

POMODORO E BASILICO 65  
*Tomat, basilika, vitlök & crostini*

TAPENADE 65  
*Hackade torkade taggiascaoliver, olivolja & crostini*

RICOTTA 60  
*Ricotta, persilja, olivolja & crostini*

ARANCINE 4 st / 85  
*Friterade tryffel- & svamprisottobollar*

### CRUDO

ASPARAGUS & LEMON 75  
*Hyvlad sparris, rädisa och fänkål med citron & chili*

PESCE CON PEPERONCINO 85  
*Gös, persilja, mynta, olivolja, chili & citron*

ALICI MARINATE 75  
*Syrad ansjovis, fänkål, chili & rökt paprika*

SALMONE 85  
*Lax, grapefrukt, olivolja & flingsalt*

### SALUMI ETC

CULATTA DI CANOSSA 50 gr. / 105

FENNEL SALAMI 50 gr. / 65

TRUFFLE SALAMI 50 gr. / 75

DOLCE BASTARDO / *Grov fläsksalami* 50 gr. / 65

SALAMI DI CINGHIALE / *Vildsvinssalami* 50 gr. / 65

COPPA / *Torkad & lättrökt fläsknacke* 50 gr. / 85

PARMIGIANO REGGIANO 65 gr. / 75

OLIVES 100 gr. / 55

MELON & PROSCIUTTO 4 st / 75

## CLASSIC STARTERS

GARLIC BREAD 75  
*Persilja, basilika, timjan, vitlök & chiliflakes*

STRACCIATELLA 135  
*Apelsin & pistagenötter*

BURRATA 145  
*Tomat, chili, fänkålspollen & basilika*

YELLOWFIN TUNA TARTARE 165  
*Tärnad linfångad tonfisk, gurka, chili & bottarga*

VITELLO TONNATO 165  
*Helstekt kalvrostbiff, tonfiskdressing, parmigiano reggiano, kaprisbär & inlagd kronärtsskocka*

CARPACCIO 175  
*Tryffelmajonnäs, brödsmlor, parmigiano reggiano & blekselleri*

## ANTIPASTO MISTO

KVÄLLENS URVAL  
AV ANTIPASTI

*Oliver, ricotta, prosciutto di parma,  
arancine, fänkålssalami & sparrissallad*

För 3-4 personer

395

## MENU DI AVVENTURA



ANTIPASTI  
*Antipasto misto piccolo*

PASTA  
*Spaghetti Vongole*

or

*Spicy Vodka Fusillone*

DOLCE  
*Sorbetto al limone*

345



ANTIPASTI  
*Antipasto misto grande*

PASTA  
*Truffle pappardelle*

MAIN COURSE  
*Grilled branzino,  
roasted potatoes & caponata*

DOLCE  
*Pineapple flambe*

595

## PASTA



TRUFFLE PAPPARDELLE 245  
*Tryffel, karl-johansvamp, persilja & parmigiano reggiano*

SPAGHETTI VONGOLE 225  
*Vongolemusslor, chili, vitlök, persilja, vitt vin & olivolja*

DELIZIE 185  
*Spianata calabra, rostad tomatsås, zucchini,  
bechamel & salvia*

SPICY VODKA FUSILLONE\* 195  
*San Marzanotomater, vodka, 'nduja & parmigiano reggiano.*

\*Går även att få vegetarisk

## MAIN COURSES

ROASTED CAULIFLOWER 195  
*Rostad och syrad blomkål, grönkål, blomkålskräm  
& hasselnötter*

MELANZANE 175  
*Aubergineplättar, tomatsås & hyvlade grönsaker*

POLPO 245  
*Grillad bläckfisk, råreven tomat, schalottenlök & svart aioli*

BRANZINO 225  
*Grillad havsabborre, grillad citron, broccoli, persilja & vitlök*

PORK CHOP 175  
*Grillad svensk fläskkotlett på ben, parmesanstuvad spenat &  
grönkål*

ENTRECOTE 315  
*250 gr. grillad svensk entrecote, gremolata,  
tryffelmajonnäs och tomat- & salviasky*

## TROLLEY SERVICE

WHOLE SPICY CHICKEN 435  
*Rostad hel kyckling, rostad aubergine &  
kycklingsky (min 2p.)*

DRY AGED ENTRECOTE ON THE BONE 855  
*800 gr. grillad svensk hängmörad entrecote, tryffelmajonnäs,  
torkad tomat och tomat- & salviasky (min 2p.)*

## SIDE ORDERS

*Tillbehör till din varmrätt*

CAESAR SALAD / *Klassisk Caesarsallad* 55

GRILLED ASPARAGUS / *Grön sparris & parmesanost* 85

POMODORI / *Tomat, rödlök & basilika* 65

CAPONATA / *Siciliansk grönsaksröra* 55

GRILLED SICILIAN PEPPERS / *Spetspaprika* 55

ROASTED POTATOES / *Rostad potatis* 45

TRUFFLE GNOCCHI / *Gnocchi, grädde, & tryffel* 125

KÖKSCHEF - JENS BERGSTRAND | KÖKSMÄSTARE - LAURA MARINO

ÄR DU ALLERGISK MOT NÅGOT? TA HJÄLP AV DIN KYPARE SOM GUIDAR DIG GENOM DITT BESÖK HOS OSS!  
DET HÄR ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG