

PIEMONTE



1:a oktober - 2:a november

COCKTAIL

PIEMONTE SOUR

*Maker Mark Bourbon, Frangelico, citron, socker
& Carlin de Paolo Nebbiolo*

175

STARTER

CARNE CRUDA

*Tärnad oxfilé, parmigiano reggiano, karl-johanmajonnäs,
blekselleri, lök & svart hösttryffel*

215

PASTA

AGNOLOTTI DEL PLIN

*Agnolottipasta med nöt- & fläskkött, smörsås,
parmigiano reggiano & vit tryffel*

395

MAIN COURSE

GRILLED TENDERLOIN

*200 gr. grillad oxfilé, tryffelsmör, rödvinssky,
smörad spenat & cime di rapa*

455

CHEESE

ROBIOLA

Serveras med vit tryffelhonung

115

WINES

WHITE

2023 Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis 160 / 695

RED

*2023 Ca' del Baio, Red Label, Langhe Nebbiolo 170 / 750
2019 Gaja Barbaresco 3800*

ANTIPASTI

IL PANE

POMODORO E BASILICO 95
Tomat, basilika, vitlök & rostad focaccia

DEEP FRIED POLENTA 125
Friterad polenta, tomatpesto, parmesanost & pecorino

RICOTTA 115
Ricotta, mandel, oliver, citron, peperoncino & crostini

ARANCINE 4 st / 115
Friterade tryffel- & svamprisottobollar

CRUDO

FENNEL & PARMESAN CHEESE 95
Fänkål, parmesandressing, valnötter & persilja

PESCE CON PEPERONCINO 115
Gös, persilja, mynta, olivolja, chili & citron

ALICI MARINATE 95
Syrad ansjovis, riven tomat, vitlök, chili & olivolja

SEA BASS & TOMATO 95
Havsabborre, tomat, citron & chili

SALUMI ETC

SALAME TOSCANO 75
FENNEL SALAMI 85
TRUFFLE SALAMI 95
DOLCE BASTARDO / *Grov, handskuren fläsksalami* 75
MORTADELLA 85
PROSCIUTTO DI PARMA 105
COPPA / *Torkad & lättrokt fläsknacke* 85
PARMIGIANO REGGIANO 75
OLIVES 65

CLASSIC STARTERS

GARLIC BREAD 105
Persilja, basilika, timjan, vitlök & chiliflakes

STRACCIATELLA 155
Vitlöksstekta gröna bönor, chili, mandel & brödsmlur

BURRATA 185
Tomat, peperoncino, fänkålpollen & basilika

SPICY TUNA TARTARE 175
Tärnad gulfenad linfångad tonfisk, gurka, vattenkrasse citrus- & chilidressing, hjärtsallad & brödsmlur

VITELLO TONNATO 185
Helstekt kalvrostbiff, tonfiskdressing, parmigiano reggiano, kaprisbär & inlagd kronärtsskocka

CARPACCIO 195
Nötinnanlär, tryffelmajonnäs, blekselleri, parmigiano reggiano & friterad kapris

ANTIPASTO MISTO

TONIGHTS SELECTION OF
ANTIPASTI

*Olives, ricotta, fennel salami, prosciutto,
arancine & fennel salad*

For 2-4 people

535

MENU DI AVVENTURA



For the whole table

ANTIPASTI

Fennel salami, ricotta & olives

PASTA

Spicy Vodka Fusillone

DOLCE

Sorbetto al limone

465



For the whole table

ANTIPASTI

*Fennel salami, ricotta, prosciutto,
arancine, olives & fennel salad*

PASTA

Truffle pappardelle

MAIN COURSE

*Grilled entrecote, truffle gnocchi,
fried greens & tomato salad*

DOLCE

Pineapple flambé

825

PASTA



TRUFFLE PAPPARDELLE 305
Tryffel, karl-johansvamp, persilja & parmigiano reggiano

SHRIMP BUCATINI 295
Rödräkor, vitt vin, vitlök, rostat paprikasmör, persilja & chili

LASAGNA 275
Rödvinsbräserad högre, ragu bolognese, 'nduja, bechamel, provolone & parmigiano reggiano

SPICY VODKA FUSILLONE* 255
San Marzanotomater, vodka, 'nduja & parmigiano reggiano

**Går även att få vegetarisk*

MAIN COURSES

SUNCHOKE & TRUFFLE* 255
Rostad jordärtskocka, jordärtskockskrä, stekt svamp, kålsallad, hasselnötter, gremolata, parmesanost & tryffel

MELANZANE PARMIGIANA 245
Aubergine, tomatsås, provolone, mozzarella & basilika

BRANZINO 295
Grillad havsabborre, grillad citron & rostad paprika med ört- & vitlökssmör samt tomatsås

POLPO 315
Grillad bläckfisk, bakade tomater, smörbönor, chili, vitlök, gremolata & skaldjurssås

PORK CHOP 285
Grillad svensk fläskkotlett på ben, spetskål, savoykål, parmesanstuvning & gremolata

ENTRECOTE 355
250 gr. grillad svensk entrecote, gremolata, tryffelmajonnäs och tomat- & salviasky

**Går även att få vegansk*

TROLLEY SERVICE

ROASTED CHICKEN WITH CHILI & GARLIC 695
Rostad hel kyckling med peperoncino & vitlök. Grillad citron, vitlöksstekta gröna grönsaker & sauce suprême med timjan & vitlök (rek. för 3-4 pers)

DRY AGED SIRLOIN STEAK ON THE BONE 985
800 gr. grillad svensk hängmörad biff, tryffelmajonnäs, bakade tomater och tomat- & salviasky (rek. för 2-3 pers)

SIDE ORDERS

Tillbehör till din varmrätt

CAESAR SALAD / *Klassisk Caesarsallad* 95

POMODORI / *Tomat, lök & balsamico* 85

FRIED GREENS / *Vitlöksstekta gröna grönsaker* 85

GREEN LEAF SALAD / *Grönsallad & balsamico* 65

ROASTED POTATOES / *Rostad potatis* 55

TRUFFLE GNOCCHI / *Gnocchi, grädde & tryffel* 125

DESSERTS

PANNACOTTA CON VANIGLIA

Vaniljpannacotta med salt karamell

95

GELATO

VANILJGLASS
HASSELNÖTSGLASS
KOKOSGLASS
FIOR DI LATTE
MANGOSORBET
MÖRK CHOKLADGLASS

2 KULOR / 105

SORBETTO AL LIMONE

Citronsorbet

85

GRANITA

Campari & blodapelsin

75

OLIVE & ALMOND CAKE

Olivoljekaka med apelsin & mandel. Serveras med vispad grädde

125

TORTA DI CIOCCOLATO

Chokladkaka, hallonkompott & vispad grädde

135

CIOCCOLATINO

Choklad- & salt kolapralin smaksatt med rosmarin eller mandel

45



GRANDE

För 1 - 2 personer

TIRAMISU CLASSICO

*Savoiardikex, mascarpone,
kaffe & likör*

195

LEMON & RICOTTA CAKE

*Ricottakaka, mascarponekräm
& italiensk maräng*

155

TABLESIDE

2 personer eller fler

PINEAPPLE FLAMBÉ

*Flamberad ananas, pistagenötter, svartpeppar,
Galliano, grappa & vaniljglass*

FÖR 2 PERS. - 255
FÖR 4 PERS. 455

BOMBA

*Hallon- & myntagelato, pistagebotten
& italiensk maräng*

FÖR 2-4 PERS. - 355



SWEET WINE & LIQUEUR

MOSCATO D'ASTI

85

LIMONCELLO

120

VIN SANTO

175

AFTER DINNER COCKTAILS

CAFÉ STREGA

*Stregalikör, kaffe, grädde
& muskot*

155

ESPRESSO MARTINI

*Absolut Vodka, Borghetti kaffelikör,
espresso & råsocker*

175

PINEAPPLE SORBET COCKTAIL

*Italicus, prosecco &
ananas- & myntasorbet*

155