

# APULIEN



5:e - 30:e november

## COCKTAIL

### BIG ITALY

*Adriatico Amaretto, Michter Rye Whisky,  
Martini Rubino Rosso & Angostura bitter*

165

## STARTER

### CREMA DI FAVE

*Bönkräm med cima de rapa, peperoncino, pecorino & rostat bröd*

115

## PASTA

### ORECCHIETTE CON PESTO

*Orecchiettepasta, broccolipesto, pancetta,  
stracciatella & peperoncino*

285

## MAIN COURSE

### IMPEPATA DI COZZE

*1kg vinkokta blåmusslor, svartpeppar, lök, vitlök, blekselleri, smör & chili  
Serveras med vitlöksbröd*

525

## DESSERT

### PETTOLE DOLCI

*Friterad deg, hallonkompott & vaniljglass*

155

## WINES

### WHITE

*Cantine San Marzano Talo' Verdeca 140/590*

### RED

*Caldora Ortonese Sangiovese Merlot Puglia 140/590*

## 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 & brödsmulor*

BURRATA 185  
*Tomat, peperoncino, fänkålpollen & basilika*

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

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

CARPACCIO 195  
*Nötinnanlår, 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 - 95

*Vaniljpannacotta med salt karamell*

GELATO - 2 KULOR 105

*Vaniljglass / Hasselnötsglass / Kokosglass  
Fior di Latte / Mangosorbet / Mörk chokladglass*

SORBETTO AL LIMONE - 85

*Citronsorbet*

GRANITA - 75

*Campari & blodapelsin*

OLIVE & ALMOND CAKE - 125

*Olivoljekaka med apelsin & mandel  
Serveras med vispad grädde*

TORTA DI CIOCCOLATO - 135

*Chokladkaka, hallonkompott & vispad grädde*

CIOCCOLATINO - 45

*Choklad- & salt kolapralin smaksatt  
med rosmarin eller mandel*



## GRANDE

*2 personer eller fler*

TIRAMISU  
CLASSICO

*Savoiardikex, kaffe, likör  
& mascarpone*

195

LEMON &  
RICOTTA CAKE

*Ricottakaka, mascarponekräm  
& italiensk maräng*

155

## TABLESIDE

### 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

## AFTER DINNER COCKTAILS

CAFÉ STREGA - 155

*Stregalikör, kaffe, grädde  
& muskot*

ESPRESSO

MARTINI - 175

*Absolut Vodka, Borghetti  
& espressomix*

PINEAPPLE SORBET

COCKTAIL - 155

*Italicus, prosecco &  
ananas- & myntasorbet*

AMARETTO

CREMOSO - 175

*Disaronno Amaretto, Naked Malt Whisky, mjölk,  
citron, socker & mandelgrädde*

## SWEET WINE

MOSCATO D'ASTI - 85

VIN SANTO - 175

## ITALIAN HITS

2 cl - 50

AMARO

SAMBUCCA

FERNET-BRANCA

LIMONCELLO

## THREE TIMES GRAPPA

3 x 2 cl

*En ren, en lagrad  
och en druvtypisk*

200