

SICILIA



4:e februari - 1:a mars

COCKTAIL

BEDDA MATRI

Amaro Averna, Makers Mark Bourbon, citron, lönnsirap & mjölk

175

STARTER

ORANGE & FENNEL

Tunt skuren blodapelsin, fänkål, Pantelleriakapris & olivolja

105

CAPONATA

Caponata med rostat bröd, basilika & pecorinoost

115

PASTA

BUSIATE CON PESTO DI PISTACCHIO

Busiatepasta med rödräkor samt pistage- & zucchinipesto

305

DESSERT

CANNOLI

Pistage, ricotta & choklad

2 ST / 95

WINES

MARSALA

NV Florio Marsala Superiore Riserva Oltre 4 Semisecco 4cl / 80

2010 Florio Marsala Vergine Riserva 4cl / 150

WHITE

2023 Benanti Etna Bianco 195 / 875

RED

NV Marchese Mazzei Zisola, Nero D'Avola 160 / 695

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

CRAB BUCATINI 295
Krabbkött, chili, vitlök, tomat, persilja, vitt vin, paprikasmör & brödsmulor

DELIZIE 275
Prosciutto cotto, 'nduja, champinjoner, oregano, provolone, tomatås & parmigiano reggiano

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

**Går även att få vegetarisk*

MAIN COURSES

BEETS & CELERIAC* 255
Rostad rotsellerikräm, bakade rödbetor & brysselkål, valnötter, brynt smör, parmigiano reggiano & svart tryffel

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

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

POLPO 335
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