

'NDUJA



5:e Maj - 30:e Maj

COCKTAIL

SPICY VODKA GIMLET

Absolut Tabasco, lime, salt & peperoncino

185

ANTIPASTO

FRIED CALAMARI

Serveras med ndujamajonnäs, citron och persilja

165

2024 Cantina Lavis, Riesling Trentino 150/700

PASTA

CALABRIAN SPICY VONGOLE

Bucatini med vongole, nduja, citron, vitt vin, smör, persilja & vitlök

335

2022 Fontanafredda, Marin Langhe Riesling 200/950

MAIN COURSE

GRILLED SWORDFISH

Serveras med cannelinibönor, spenat, ndujasmör, citron och brödskal

365

2024 Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis 185/890

L'AVVENTURA

ANTIPASTI

IL PANE

POMODORO E BASILICO
Tomat, basilika, vitlök & rostad ciabatta

115

DEEP FRIED POLENTA
Basilika kräm & riven pecorinoost

4 st / 135

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

115

ARANCINE
Friterade tryffel- & svamprisottobollar

4 st / 125

CRUDO

MELON & MINT
Melon, mynta, peperoncino & parmigiano reggiano

115

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

115

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

115

SALUMI ETC

VENTRICINA 75

FENNEL SALAMI 85

TRUFFLE SALAMI 95

DOLCE BASTARDO 75

MORTADELLA 85

PROSCIUTTO DI PARMA 105

PARMIGIANO REGGIANO 75

OLIVES 65

CLASSIC STARTERS

GARLIC BREAD
Persilja, basilika, timjan, vitlök & chiliflakes

115

CARPACCIO
Nötinnanlår, tryffelmajonnäs, blekselleri, parmigiano reggiano & friterad kapris

205

BURRATA
Tomat, peperoncino, fänkålspollen & basilika

115

SPICY TUNA TARTARE
Gulfenad linfångad tonfisk, gurka, citrus- & chilidressing, selleri, basilika & pistage

205

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

185

STRACCIATELLA 175
Sparris, ärtor, peperoncino, pistage, mynta & olivolja

195

PASTA

TRUFFLE PAPPARDELLE 325
Tryffel, karl-johansvamp, persilja & parmigiano reggiano

LINGUINE AL LIMONE 295
Räkor, chili, vitlök, vitt vin, grädde, kycklingbuljong, persilja & citron

Thursdays Only

PASTA DALLA FORMA 325
Tagliatelle med parmesansås & svart tryffel
Serveras vid bordet ur en halv parmesanost



DELIZIE AL RAGÚ 285
Långkokt högre, bolognese, vodkasås, bechamel, provolone, basilika, salvia & parmigiano reggiano

SPICY VODKA FUSILLONE* 285
San Marzanotomater, vodka, 'nduja & parmigiano reggiano

*Går även att få vegetarisk

TROLLEY SERVICE

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

DRY AGED SIRLOIN STEAK ON THE BONE 1085
800 gr. grillad svensk hängmörad biff, tryffelmajonnäs, bakade tomater och tomat- & salviasky
(rek. för 2-3 pers)



MAIN COURSES

GRILLED POINTED CABBAGE* 275
Auberginekräm, parmigiano reggiano, citron, rostade mandlar & gremolata

MELANZANE PARMIGIANA 275
Aubergine, tomat, provolone, mozzarella & basilika

BRANZINO 315
Grillad havsabborre, musselsås, vongolemusslor, tomat & persilja

POLPO 345
Grillad bläckfisk, pumpakräm, skaldjurssås, selleri & rostad paprika

GRILLED TUNA 345
Tonfisk, caponata, rucola, vitlök & persilja

PORK CHOP 315
Parmesanstuvning, kål, spenat, steklök & gremolata

ENTRECOTE 395
250 gr. grillad svensk entrecote, gremolata, tryffelmajonnäs och tomat- & salviasky

*Går även att få vegansk

SIDE ORDERS

Tillbehör till din varmrätt

CAESAR SALAD / Klassisk Caesarsallad 95

POMODORI / Tomat, lök & balsamico 85

FRIED GREENS / Vitlöksstekta grönsaker 95

INSALATA / Sallad & husets dressing 65

ROASTED POTATOES / Rostad potatis 65

TRUFFLE GNOCCHI / Gnocchi, grädde & tryffel 135



Kökschef - LAURA MARINO | Krögare - KARL LJUNG

DESSERTS

BUDINO - 145

Vanilj, karamell, blodapelsin & vispad grädde

GELATO - 2 KULOR 105

*Vaniljglass / Hasselnötsglass / Passionfruktssorbet
Yoghurtglass med körsbär / Blodapelsinsorbet / Mörk chokladglass*

SORBETTO AL LIMONE - 85

Citronsorbet

GRANITA - 75

Campari & blodapelsin

ALMOND CAKE & CHERRIES - 155

Mandelkaka, körsbär & vaniljglass

CREMA DI CIOCCOLATO - 155

Chokladkräm, blodapelsinsorbet, hasselnötter & olivolja

PISTACHIO CANNOLO - 65

Cannolo med pistagekräm



GRANDE

Rekommenderas för 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 - 175

*Stregalikör, kaffe, grädde
& muskot*

ESPRESSO

MARTINI - 195

*Absolut Vodka, Borghetti
& espressomix*

RABARBARO

E COCCO - 195

*Beefeater Gin, St Germain, lemon,
rhubarb & coconut foam*

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