

## ANTIPASTI

### ANTIPASTO MISTO

Exklusivt urval av ursprungsskyddade (D.O.P.) ostar och charkuterier från olika delar av Italien

**195kr**

### SUPPLI' (V)

“Suppli” är typisk fingerfood från Rom

Två friterade risottobollar av Arborioris fyllda med San Marzanotomater D.O.P. och mozzarella fior di latte

**99kr**

### BURRATINA AFFUMICATA CON PEPERONATA E POMODORINI (V)

Burrata, en av de mest underbara specialiteter från Apulien, är en gräddig färskost rökt direkt efter tillverkning

**135kr**

### I CROSTONI

Två skivor av rostat lantbröd, en med rökt provolaost och speck (skinka från Alto Adige), en med buffelmozzarella och svamp

**139kr**

### CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO CON OLIO TARTUFATO, SCAGLIE DI PARMIGIANO E RUCOLA

Rökt angus carpaccio med tryffel olja, parmesan flingor och rucola sallad

**179kr**

### PARMIGIANA SICILIANA (V)

En italiensk vegetarisk auberginegratäng med aubergine, tomatsås, mozzarella och parmesan.

**125kr**

### ZUPPA DI PIETRO

En smakrik tomatsås med jätteräkor, calamari och blåmusslor serveras med crostini (rostad bröd)

**139**

## PRIMI PIATTI

### PACCHERI ALLA NORMA (V)

Paccheri (pasta i form av ett mycket stort rör, som kommer från Kampanien) tomat sås med basilika, friterade auberginer och pecorinoost

**185kr**

### RETTANGOLI AL SALMONE CON CREMA DI GORGONZOLA E BABY SPINACI

Rektangulär formade pastakuddar fyllda med lax, ricottaost, mascarponeost och dill, serveras med en krämig gorgonzolaost sås och babyspenat

**259kr**

### PANZEROTTI RIPIENI AI FUNGHI PORCINI E RICOTTA CON CREMA DI TARTUFO E STRACCETTI DI MANZO

Fyllt pasta med Karljohansvamp och ricottaost, serveras med tryffelkräm och strimlad oxfilé

**275kr**

### RISOTTO ALL'AMARONE CON TALEGGIO E CROUTONS

Carnaroliris med en sås på Amarone (ett av de absolut finast ansedda och mest uppskattade vinerna i hela Italien), taleggioost och krutonger

**205kr**

### FETTUCCINE CON PEPERONI, FUNGHI, SPECK E CREMA ALLO ZAFFERANO

Fettuccine i en krämig saffranssås med svamp, speck (en fantastiskt smaksatt och rökt skinka från Alto Adige) och paprika

**215kr**

## SECONDI PIATTI

### ARROSTO DI FILETTO DI MAIALE CON PURE' DI PATATE E SPINACI CON SALSA DI BATTUTO

Stekt fläskfilé med potatismos smaksatt med tryffel och bladspenat serveras med en sås av blandade grönsaker marinerade i extra vergin olivolja

**245kr**

### PESCE SPADA ALLA SICILIANA

Den sicilianska svärdfisken är en mycket välsmakande fiskrätt. Svärdfiskbiffar tillagade i panna med färska tomater, kapris, oliver och persilja. serveras med ugnstekta potatis.

**269kr**

### **COSTOLETTA DI VITELLO, PECORINO E NOCI**

Grillad kalvkotlett, en fantastiskt rätt som är båda mager och mör med krämig pecorinosås och valnötter. Serveras med ugnstekta potatis.

**279kr**

### **AGNELLO AL FORNO CON SALSA AL VINO BIANCO**

Ugnstekat lammstek i medelhavssås (rosmarin, lök, tomat, örter och vin). Serveras med ugnstekta potatis.

**239kr**

## **DOLCI**

### **PANNACOTTA AL CAFFE**

Kaffe pannacotta

**115kr**

### **TORTINO AL CIOCCOLATO**

Chokladkakan med en krämig hjärta, en lätt och snabb dessert i en portion

**115kr**

### **GELATO DELLA CASA**

Fråga gärna personalen för dagens smaker

**89kr**

### **TIRAMISU'**

En klassisk dessert från Italien som "piggar upp dig". Den görs som sig bör med traditionella ingredienser så som espresso, ägg, kakao och härlig mascarponeost.

**105 KR**