

# ANTIPASTI

## CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO ALLE ERBE

Örtrökt carpaccio på nöt serverad med pecorinomousse, långbakad purjolök och sylig hallonsås

159 kr

## BRUSCHETTE CON POMODORINI E ALICI

Rostat lantbröd med konfiterade tomater, hyvlad pecorinoost och ansjovis

105 kr

## SUPLÌ ALLA ROMANA

“Suppli” är typisk finger food från Rom. Två friterade risottobollar av arborioris fyllda med saffran, svamp, ärtor och mozzarella

89 kr

## INSALATINA DI GAMBERI CON POMODORINI E RUCOLA

Jätteräkor med cocktailtomater, rödlök från Tropea och färsk basilika monterade i räkfond

155kr

## ANTIPASTO MISTO

Exklusivt urval av ursprungsskyddade ostar och charkuterier  
- serveras med lantbröd

185 kr

## MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.

Buffelmozzarella D.O.P., högklassig olivolja och färsk basilika på en bädd av blandsallad och pachinotomater

145 kr



# PRIMI PIATTI

Vi serverar även glutenfri pasta

## RIGATONI AL BAROLO CON TARTUFO E RICOTTA ✓

Pasta Rigatoni (kort rörpasta) med Barolo vinreduktion (gjord på ett av de bästa röda vinerna i Italien och kanske i världen), hyvlad salt ricotta och tryffelflingor

210 kr

## RISOTTO CACIO, PEPE E LIME ✓

Risotto på carnaroliris med pecorino, peppar och lime

179 kr

## GNOCCHETTI SARDI AGLI SCAMPI

Färsk hemmagjord pasta av durumvete som serveras med hackade vildfångade rödräkor och tomatfiléer i en krämig sås

195 kr

## TAGLIOLINI AI TRE POMODORI ✓

Tagliolini med tre olika tomatsorter och krispiga chips av Parmigiano Reggiano

169 kr

## PANZEROTTI ALLA NORCINA

Fylld pasta med ricotta, karljohanssvamp, grädde och salsiccia från Toscana

205 kr

\*\*\*

# SECONDI PIATTI

Samtliga rätter serveras med rosmarinrostad potatis

## FILETTO DI SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA

Filé av havsabborre pocherad i "gallet vatten"

(Uttrycket "acqua pazza" används i det italienska köket som hänvisning för pocherad fisk i en lätt örtbuljong)

259 kr

## FILETTO DI MAIALE ALLE MELE E MANDORLE

Fläskfilé sous vide med gröna äpplen, mandel och marsalavin

259 kr

## FILETTO DI MANZO CON SCAGLIE DI TARTUFO AL FONDO BRUNO

Förstklassig oxfilé med tryffelflingor och vår egen fond gjord på oxsvans

305 kr

## COSTINE DI AGNELLO CON SALSA DI MIRTILLI

Grillade lammracks serverade med utsökt blåbärssås

269 kr