



ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO 165 kr

Exklusiv variation av ursprungsskyddade ekologiska ostar och charkuterier. Serveras tillsammans med taralli (spröda och krispiga tilltuggskex som är en typisk produkt från den italienska regionen Puglia).

BOCCONCINI DI POLLO DELLA NONNA 89 kr

Utsökta friterade kycklingbollar på mormorsvis serveras med en klick av majonnäs.

FRITTELLE DI MELANZANA 82 kr

En aptitretare av stekt auberginefritters gjorda med en blandning av ägg, mjöl och aubergine; serveras med pecorinoost sås.

MOZZARELLINE IN CARROZZA 72 kr

Mozzarella i vagn. Små friterade mozzarellabollar serveras med datterini tomater.

INSALATA CON GAMBERONI 159 kr

Grön sallad med grillade stora röda räkor och avocadokräm. Serveras med rostat bröd.

SFORMATO DI SPINACI e crema di parmigiano 82 kr

Spenatflan serveras med parmesankräm.

TRIO DI CROSTINI 119 kr

Tre brödskivor med olika toppings: pesto genovese, vitt tryffel kräm och siciliansk pesto.

MOZZARELLE

Det finns mozzarella och så finns det mozzarella!
Vår är Campana D.O.P. gjord på buffelmjök och av högsta kvalitet, färskstadd samt direkt importerad för att ha en så färsk produkt som möjligt.

CAPRESE 149 kr

Buffel mozzarella D.O.P. med datterini tomater och färsk basilika.

TRYFFEL 159 kr

Buffel mozzarella D.O.P. serveras med tryffelplingor.

ALICI 149 kr

Buffel mozzarella D.O.P. serveras med ansjovis.



PRIMI PIATTI

Vi serverar även glutenfri pasta.



**SPAGHETTI ALL'ACQUA
DI POMODORO**
169 kr

Spaghetti i tomat vatten med buffel mozzarella D.O.P., datterini tomater och färsk basilika.

**SPAGHETTI
AL NERO DI SEPIA**
192 kr

Bläck bläckfisk spaghetti med räkor, datterini tomater, sparris och en klick av ansjoviskräm.

LUNETTE AL TARTUFO
205 kr

Luna: månen, lunette: små månar.

Färskbakad pasta formad som små halvmånar fyllda med ricottaost, svart tryffel, parmesanost D.O.P. serveras med sparriskräm, krispig guanciale (fläsk kind), färskriven parmesan och tryffelringor.



**TORTELLONI
RICOTTA E SPINACI**
189 kr

Färskbakade tortelloni fyllda med ricotta och spenat, serverade med valnötssås.

**PAPPARDELLE
AL RAGÙ BIANCO**
195 kr

Cinta senese är en ras av tamsvin från provinsen Siena, i Toscana - Pappardelle, platt och bredformad pasta, serveras med oxfile och cinta senese bitar och pecorino ost.

SECONDI

Alla rätter serveras med Caponata (Siciliansk grönsaksröra med aubergin som bas) samt ugnstekt potatis.

TAGLIATA DI TONNO
269 kr

Stekt tonfiskbiff serveras med myntpesto.

FILETTO DI MANZO
299 kr

Förstklassig oxfile' i marsalasås, serveras med portobellosvamp och flingor av svart tryffel.

TAGLIATA DI BUFALA
245 kr

Trancherad elstekt buffelbiff (det är lika starkt och smakfullt som nötkött men är mycket smalare) med rucola, datterini tomater och hivlad parmesaost.

COSTOLETTE DI AGNELLO
245 kr

Panerade lammkotletter med rosmarin.



DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO
99 kr

"Pigga upp mig", en klassisk dessert från Italien. Den görs traditionellt på espresso, ägg, kakao och mascarpone-ost.

GELATO AL CIOCCOLATO
65 kr

Äkta italiensk chokladglass.

PISTACCHIO
89 kr

Pistage och vaniljglass med choklad och kanderade pistagenötter.

SORBETTO AL LIMONE
con limoncello e mentuccia
89 kr

Citronsorbet med limoncello och färskmynta.

AFFOGATO AL CAFFÈ
99 kr

Drunknade i kaffe. En chokladglass med en kärna av Zabaione täckt med hasselnötter och kakao serveras i kaffe.

SGROPPINO
95 kr

Prosecco, citronsorbet och limoncello.