



ANTIPASTI



I SUPPLÍ
69 kr

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

ANTIPASTO MISTO
159 kr

Exklusiv variation av ursprungsskyddade ekologiska ostar och charkuterier. Serveras tillsammans med rostad surdegsbröd.



**BURRATA E
BOTTARGA**
119 kr

Burrata är en ost från Apulien i södra Italien. Skalet är mozzarellaost och den är fylld med grädde och mozzarella. Det gör att den är helt krämig i mitten och får en fylligare smak än vanlig mozzarella.

Bottarga (torkad fiskrom) är en mycket uppskattad delikatess i Italien som kallas ibland för 'medelhavets kaviar'. Serveras med kapris och olivolja.

**COSTOLETTE
DI AGNELLO**
135 kr

Panerade lammkotletter med rosmarin serveras med en utsökt kronärtskockakräm.

CREMA DI ZUCCA
con mascarpone e pancetta
89 kr

Pumpakräm med en klick av mascarponeost, rostad Pancetta och krutonger.

Även vegetarisk.

**CARPACCIO
DI PESCE SPADA**
119 kr

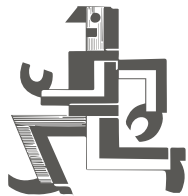
Svärdfiskcarpaccio, citron, peppar, extra virgin olivolja D.O.P. och kapris från Pantelleria I.G.P.



LA SCARPETTA
45 kr

Rostade bröd med extravergin olivolja, vitlök, salt och peppar serveras med en liten skål tomatdipp.

Vår bröd är bakad av italienare Barbara Caracciolo i Årsta. Barbara maler sitt eget mjöl och köper bara direkt från bönder som odlar med kärlek och utan kemikalier. Brödet är långjäst minst 24 timmar med egen 10-år gammal surdeg och utan tillsatser samt helt utan jäst.



PRIMI PIATTI

Vi serverar även glutenfri pasta.

 **PANZEROTTI
AI FUNGHI**
con crema di taleggio e zucchine
179 kr

Hemlagade pastakuddar fyllda med karljohansvamp och ricottaost. Serveras med en delikat sås av zucchini och taleggio ost.

 **SCRIGNI
CACIO E PEPE**
159 kr

Hemlagad äggpasta fyllda med caciocavallo ost (den är en av Italiens mest kända ostar, tillverkad av helmjolk från ko. Namnet kommer från sättet att torka osten på "cacio a cavallo" - ost på hästryggen). Serveras med en pecorino kräm och sarawak peppar.

RETTANGOLI AL SALMONE
con salsa di asparagi
189 kr

Hemlagade äggpastarektanglar fyllda med lax. Serveras med en krämig sparrissås.

CONCHIGLIONI
con manzo e funghi porcini
179 kr

Conchiglioni (skalformade pasta) med oxfilébitar och karljohansvamp.

**LINGUINE
ALLE COZZE**
179 kr

Linguine pasta ("små tungor"), platt som fettuccine men smal som spaghetti. Serveras med blåmusslor.

SECONDI

TAGLIATA
con gorgonzola e radicchio
259 kr

En Italiensk klassiker. Trancherad hel stekt biff med en krämig gorgonzola sås. Serveras med ugnsstekt potatis med rosmarin. Garnerad med radicchio.

**SALTIMBOCCA
ALLA ROMANA**
219 kr

Saltimbocca betyder "hoppa in i munnen", naturligtvis för att rätten är så god. Klassisk kalvschnitzel med parmaskinka och salvia. Serveras med ugnsstekt potatis och gratinerade grönsaker.

**PESCE SPADA
ALLA LIVORNESE**
269 kr

Stekt svärdfisk serveras i en utsökt tomatsås med oliver och kapis. Livornese betyder från Livorno, en typisk rätt från denna vackra stad i Toscana. Serveras med svartkål och ugnsstekt potatis med rosmarin.

FILETTO DI MANZO
con vellutata di tartufo bianco
299 kr

Förstklassig oxfilé' med vittryffel vellutata. Serveras med svartkål och ugnsstekt potatis med rosmarin.



DESSERT

PANNACOTTA al caramello
72 kr

Karamellpannacotta.

TIRAMISÙ CLASSICO
89 kr

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

SORBETTO AL LIMONE
69 kr

Citronsorbet.

GELATO ALLA VANIGLIA
59 kr

Äkta italiensk vaniljglass.

TORTINO AL CIOCCOLATO
72 kr

Chokladkakan med smältande hjärta är en lätt och snabb dessert i en portion, en efterrätt med ett mjukt och krämigt hjärta!

SGROPPINO
95 kr

Prosecco, citronsorbet och limoncello.