

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO

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

195kr

SUPPLI ALLA ROMANA (V)

“Suppli” är typisk fingerfood från Rom

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

89kr

PANZEROTTO RICOTTA E SPINACI (V)

En italiensk rätt som består av en vikt pastahalvmåne fylld med ricottaost och spenat

105kr

VITELLO TONNATO

Kalvstek, kokt i vin och grönsaker, serveras med en smakrik sås gjord på majonnäs, tonfisk och kapis. Ett klassisk italienskt recept!

155kr

BURRATINA AFFUMICATA SU CREMA DI PESTO E POMODORINI CONFIT (V)

Burrata, en av de mest underbara specialiteter från Apulien, är en gräddig färskost, rökt direkt efter tillverkning, serveras på pestoskräm med confiterade körsbärstomater

115kr

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO CON ZET ALLA SALSA DI ARANCIA E PISTACCHIO

Rökt tonfiskcarpaccio med apelsinsås och pistagenötter

169kr

PRIMI PIATTI

FETTUCCINE AL PESTO CON STRACCIATA DI BUFALA (V)

Pasta med pesto och bufala stracciatella är en fantastisk rätt där pestons smaker gifter sig med sötman från mozzarellan

190kr

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

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

259kr

RISOTTO CON ZUCCHINE, MENTA E PANCETTA CROCCANTE (även V)

Krämig risotto med zucchini, mynta och krispig pancetta

199kr

PACCHERI ALLO ZAFFERANO CON CREMA DI SCAMPI E CALAMARI

Paccheri, typisk pasta från Kampanien, som på napoletansk dialekt betyder örfil, med saffransgrädde, räkor och strimlor av bläckfisk.

235kr

SECONDI PIATTI

FRITTO MISTO DI MARE

En typisk medelhavs rätt med friterade scampi och bläckfiskringar

215kr

FILETTO DI MANZO CON CREMA LA TARTUFO

Förstklassig oxfilé med tryffelkräm och hyvlade flingor av svart tryffel

330kr

INSALATA ALLA TRENTO (V)

Romansallad, grönt äpple, gorgonzola och rostade valnötter, tranbär, citron, olivolja, apelsinvinäger och honung

175kr

FILETTO DI MAIALE A BASSA TEMPERATURA

Lågtempererad fläskfilé, kryddat med acaciahonung, rosmarin, vitlök, olivolja och citron

240kr

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON SALSA AL ROSMARINO

Grillade lammkotletter med rosmarinsås

299kr

DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO

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

105kr

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

LIMONE E MERINGA

Citronkräm med mascarponeost och maräng

115KR