

# ANTIPASTI

## VITELLO TONNATO

En klassisk italiensk rätt som består av tunt skivat kalvkött serverad med en krämig sås på majonnäs, tonfisk, kapris, citron och olivolja  
**155Kr**

## SUPPLÍ ALLA ROMANA (V)

*"Suppli" är typisk fingerfood från Rom.*

Två friterade risottobollar av Arborioris fyllda med tomat och mozzarella  
**110Kr**

## IL TAGLIERE

Exklusivt urval av ursprungsskyddade (D.O.P.)

**195Kr**

ostar och charkuterier från olika delar av Italien

## POLPETTINE DELLA NONNA

Köttbullar av nötkött i tomatsås. *Vi rekommenderar "La Scarpetta" Den bokstavliga översättningen av frasen är "gör den lilla skon", men den används för att beskriva handlingen att rengöra tallriken med en bit bröd för att njuta av de sista resterna av en utsökt måltid.*

**99Kr**

## POMODRI AL RISO (V)

Fyllda rostade tomater med Carnaroliris, tomat och basilika

**119Kr**

## CROSTONI GORGONZOLA, PANCETTA, PERE, NOCI E MIELE (även vegetarisk)

Rostat bröd med gorgonzolaost, pancetta (italienskt rimmad och lufttorkat sidfläsk), päron, valnötter och honung

**125Kr**

## SCAMPI ALL'AGLIO

Stekta jätteräkor i olivolja och vitlök serveras med vitvinsås och rostat bröd.

**139Kr**

# PRIMI PIATTI

## RISOTTO AL VINO ROSSO, NOCCIOLE, ROBIOLA E MIELE (V)

Risotto på Carnaroliris med rödvin, Robiola (ost av ko-, get och fårmjolk) hasselnötter och honung.

**259Kr**

## SPAGHETTONI CON STRACCETTI DI MANZO, FUNGHI PORTOBELLO E TARTUFO

Stora spaghetti pasta med strimlat nötkött, portabello svamp och tryffel

**269Kr**

## SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Spaghetti pasta tillagas med havets läckerheter. Jätteräkor, blåmusslor och strimlad bläckfisk

**255Kr**

### **MEZZE MANICHE ALLA CARCERATA**

En välsmakande rätt typisk för det romerska köket.

Kort pasta i form av ett rör, (som är perfekt för att fånga upp såsen!) med en sås baserad på salsiccia (typisk korv från Toscana), grädde och tomatsås

**205Kr**

### **RAVIOLI CON CREMA DI ZUCCHINE E MOUSSE DI BURRATA E GUANCIALE (även veg)**

Fylld pasta med ricottaost och spenat, serveras med zucchinicreme och mousse di burrata.

Toppad med krispig griskind.

**259kr**

## **SECONDI PIATTI**

### **SPIGOLA FARCITA DI ZUCCHINE E MANDORLE CON SALSA DI PATATE E TIMO**

Havsabborre fylld med zucchini och mandel serveras med en utsökt sås gjord av timjan och potatis.

**Dagspris 145Kr/100gr För 1 eller 2 personer**

### **MEDAGLIONI DI FILETTO IN SALSA AL VINO E TARTUFO CON PURÉ DI PATATE E CAVOLO NERO**

Oxfilemémedaljonger i vin- o tryffelsås. serveras med potatismos och svartkål

**345Kr**

### **COSTINE DI AGNELLO IMPANATE E FRITTE CON SALSA DI CAROTE E PATATE CROCCANTI**

Panerad och stekta lammracks serveras med morotskräm och crunchy potatis

**295Kr**

### **POLLO ALLA CACCIATORA CON PATATE E OLIVE LECCINE**

Typiskt italienskt populärt recept!

Benfritt kycklinglår med tomat, Leccine-oliver och ugnstekt potatis

**220Kr**

### **PESCE SPADA ALLA SICILIANA**

Svärdfisk i tomatsås med oliver och kaporis. Serveras med ugnstekt potatis

**289Kr**

