

ANTIPASTI förrätter

INSALATA DI MARE

En sallad med havets läckerheter: Blåmusslor, räkor och bläckfisk, med morot, selleri och oliver serveras med en avokadokräm, persilja och citron

165Kr

ROSSO POMODORO E BURRATA V

En mycket fräsch tomatsoppa med "stracciatella di burrata" (den gräddiga, krämiga fyllningen i burrata), basilika, selleri och krutonger. Serveras kall!

119Kr

SFORMATINO DI PATATE CON PROVOLA E PANCETTA

Potatisbakelse med rökt provolaost och pancetta (italienskt rimmat och lufttorkat sidfläsk). Serveras med en auberginkräm.

125Kr

SUPLI ALLA ROMANA V

"Suppli" är typisk fingerfood från Rom.

Två friterade risottobollar av arborioris fyllda med tomatsås, parmesanost och mozzarella fior di latte

110Kr

IL TAGLIERE

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

195Kr

MILLEFOGLIE DI MELANZANE V

Millefoglie betyder tusenblad pga sin form av många lager.

En smakrik sommarapptretare med grillad aubergin, mozzarella och körsbärstomater.

125Kr

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

Rostat bröd med gorgonzolaost, pancetta (rimmat och lufttorkad sidfläsk), päron, valnötter och honung

125Kr

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON FRUTTI DI MARE

Risotto på Carnaroliris med saffran och havets läckerheter.
Jätteräkor, blåmusslor och strimlad bläckfisk

239Kr

BOSCAIOLA AL TARTUFO

Äggpasta med en krämig sås av salsiccia, svamp och tryffel

259Kr

LASAGNE DI RAGU' BIANCO

En vitragu' (utan tomat) gjord av ljust kött, svamp, provolaost och bechamel

239Kr

SPAGHETTI CON CREMA DI ASPARAGI E GORGO **V**

Spaghetti med sparriskräm, en gorgonzolafondue och toppad med valnötter

219Kr

LA CARBONARA DE ROMA

Pasta med [guanciale](#) (lufttorkad griskind) , [ägg](#), [pecorino](#), parmesan och [svartpeppar](#).

205Kr

SECONDI PIATTI

FILETTO BURRO E SPINACI

Trancherad Oxfilé på en bädd av bladspenat toppad med en aromatisk örtsås. Serveras med ugnsbakad rosmarin potatis

345Kr

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON SALSA AL ROSMARINO

Grillade lammracks med rosmarinsås. Serveras med morotskräm och krispig potatis.

305Kr

SCALOPPINE AL LIMONE CON ASPARAGI E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Utbankat, mjölat stekt kalvinnanlår med en skysås på citron, garnerat med sparris och parmesanflingor. Serveras med mixedsallad.

245Kr

FILETTO DI MERLUZZO AI PEPERONI

Stekt torskfilé' med paprikasås, ansjovis, kapris, tomater och olivpulver.

Serveras med ugnstekt potatis

269Kr

TROTA SALMONATA

Panerad röding med ströbröd och örter serveras med sallad

279Kr