

ANTIAPASTI - FÖRRÄTTER

Carpaccio di Mazo 195 kr

Oxfilecarpaccio med rucola, olivolja extra virgine, citron, parmigiano, rostade pinjenötter och svartpeppar

Bresaola della Valtellina 190 kr

Lufttorkat oxkött i tunna skivor marinerat i citron och olivolja med rucola, hyvlad parmesan och svartpeppar

Mozzarella Caprese 175 kr

D.O.P Buffelmozzarella, toppkvalité från Napoli, med tomater, olivolja och basilika

Barbabetola Rossa 165 kr

Rödbetor med getost, honung, rostad pistagenötter och rucola

Barbabetola Vegana

Rödbetor med cashewricottakräm, lönnsirap, rostade pistagenötter och rucola

SECONDI - VARMRÄTTER

Saltimbocca al Limone 330 kr

Bräserade kalvfiléer med prosciutto(fläsk) och salvia i citronsås. Serveras med potatisbakelse

Filetto della Casa / Filetto Pepe 370 kr

Grillad oxfiletouredo med gorgonzolacreme och rödvinsås, eller med stark grönpepparsås.

Salmone Crema di Aragosta 345 kr

Halstrad lax med krämig hummersås, handskalade räkor och sparris serveras med potatisbakelse

Penne alla Piemontese 275 kr

Penne med strimlad oxfilé, champinjoner, vitlök, purjolök och gräddsås

Delize 265 kr

Gratinerade pastarullar fyllda med kryddstark calabrisk paprikasalami, fontinaost, parmesan, zucchini, tomat och grädde (innehåller gluten och laktos)

Scampi al Limone e aglio 295 kr

Linguine med scampi, tomat, citron, vitlök, chili och persilja

Melanzane (Vegansk) 245 kr

Penne med rostad aubergine, karamelliserad lök, oliver, havregrädde, rostade körsbärstomater, tomatsås och riven veganost

Tagliatelle Ragù nDuja 265 kr

Tagliatelle med het ragù med nduyjasalami, tomat chili och vitlök. Serveras med burrata

Straccetti di Manzo 275 kr

Linguine med strimlad oxfilé, rostade cocktailtomater vitlök, smör, chili, vitt vin och tomatsky