

Olsons Skafferi

SNACKS

Carciofo alla giudia 85 kr

Friterad kronärtskocka med örkräm och pinjenötter

Friterade svamprisottobollar 85 kr

med tryffeldip

Marinerade kronärtskockor 70 kr

och oliver

Pata Negra Iberico Cebo 165 kr

24 mån, 50g

Marconamandlar 79 kr

FÖRRÄTTER

Burrata 155 kr

med semitorkad tomat, vinegrette på Amalficitron, basilika, rostade hasselnötter

Kokt vit primörsparris 189 kr

med beurre blanc och grön olja, toppad med vispad stenbitsrom

Antipasto misto

liten **145 kr**

stor **245 kr**

Italienska charkuterier med olika inläggningar från vår delikatessdisk

Halstrad anklever 185 kr

med semitorkade jordgubbar, vanilj och brödfärlan

Olsons Skafferi

PASTA

Rigatoni all'Amatriciana 215 kr

med tomatsås på rostad vitlök, chili, basilika, guanciale (lufttorkad griskind) och riven pecorino

Cappellacci verde fylld med sparris och stracchino 225 kr

Pesto på marconamandlar och spenat toppad med hyvlad grana padano

Pappardelle med krämig sås på salsiccia 225 kr

med champinjoner, grana padano, vitlök och persilja

Pappardelle Gamberi crudo 265 kr

Råmarinerade rödräka med vitlök, chili, persilja, olivolja, pangritata

VARMRÄTTER

Helbakad örtfylld havsaborre 355 kr

med brynt hasselnötssmör, ljummen sallad på kronärtskocka, spenat, potatis, tomat och grillad citron

Rosastekt ankbröst 345 kr

med pommes duchesse, hallonvinägersky, grillad grön sparris och bakad röd spetskål

Tagliata 295 kr

Skivad grillad ryggbiff med kappa, på rucolabädd med cocktailtomater, hyvlad grana padano, balsamico och örtolja

Helgrillade pata negra racks iberico bellota 325 kr

med polenta smaksatt med gorgonzola, kanderade aprikoser och friterad salvia

Olsons Skafferi

DESSERTER

Chokladtryffel 42 kr

Hemlagad chokladtryffel

Sorbet / Glass 45 kr

En kula sorbet eller vaniljglass

Smågodis 49 kr

Tre praliner

Scorpino 89 kr

Prosecco, citronsorbet, bitters

Tiramisu 89 kr

Hallonrabarber med lakritsglass 125 kr

med sesamflarn och mandelkaka

Kvällens ostar

1 bit **69 kr**

2 bitar **122 kr**

3 bitar **159 kr**

med hemlagad marmelad