



ANTIPASTI

BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO 179 kr

Bresaola med rucola och Parmesan. Bresaola with rocket and Parmesan cheese.

COMPLETO ITALIANO 299 kr

*Ett urval av italienska charkuterier, ostar, inlagda grönsaker, oliver.
A selection of Italian cured meats, cheeses, pickled vegetables, olives.*

PEPATA DI COZZE 179 kr

*Sauté av blåmusslor och svartpeppar och vitt vin.
Sauté of mussels and black pepper and white wine.*

Burrata 159 kr

Burrata med parma 179



PRIMI - FIRST COURSE - PASTA

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI (vegetarisk) 189 kr

*Ricotta och spenatfyllda färska tortellini i krämig gorgonzola.
Ricotta and spinach stuffed fresh tortellini in a creamy gorgonzola*

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI (vegetarisk) 189 kr

*Potatispasta med fyra sorters ost
Potato pasta with four kinds of cheese*

PARMIGIANA DI MALANZANE (vegetarisk) 169 kr

Ugnsgratinerad aubergine, mozzarella, tomatsås. Serveras med nybakat bröd. Oven baked layers of eggplant, mozzarella, tomato sauce. Served with freshly baked bread.

FETTUCCHINE CON PORCINI E TARTUFO (vegetarisk) 199 kr

Fettuccine med karljohansvamp och tryffel. Fettuccine with porcini and truffle.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 229 kr

*Spaghetti, blåmusslor, räkor, bläckfisk, tomatsås.
Spaghetti, mussels, shrimp, squid, tomato sauce.*

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 169 kr

*Spaghetti med köttfärssås.
Spaghetti with meat sauce.*

LASAGNA AL FORNO 189 kr

*Ugnsgratinerad lasagne med köttfärssås och bechamel.
Oven baked layers of lasagna with meat sauce and bechamel.*

FETTUCCHINE CON SALSICCIA 189 kr

Fettuccine med ragu av salsiccia (italiensk fläskkorv). Fettuccine with ragout of salsiccia (Italian pork sausage).

FETTUCCHINE AL FILETTO DI MANZO 229 kr

*Fettuccine med oxfilé och tomatsås.
Fettuccine with fillet of beef and tomato sauce.*



RISOTTI

RISOTTO AI PORCINI (vegetarisk) 199 kr

*Carnaroliris, karljohansvamp, parmesan.
Carnaroliris, porcini mushrooms, parmesan.*

RISOTTO CON SALSICCIA FRESCA, PORCINI E TALEGGIO 219 kr

*Carnaroliris med salsiccia (italiensk fläskkorv), torkad karljohansvamp och taleggio.
Carnaroliris with salsiccia (Italian pork sausage), dried porcini and taleggio.*

SECONDI - SECOND COURSE - CARNE

FILETTO AL COGNAC E PEPE VERDE 359 kr

*Oxfile med en reduktion av cognac, senap och grönpeppar. Serveras med grillade grönsaker
och potatis.*

*Fillet of beef with a reduction of cognac, green pepper and mustard. Served with grilled
vegetables and potatoes.*



DOLCI - DESSERTER

TARTUFO CLASSICO 99 kr

*Glassbakelse av mörk choklad pudrad med kakaopulver.
Ice cream pastry of dark chocolate dusted with cocoa powder.*

PANNA COTTA 99 kr

*Gräddpudding med halloncoulis.
Cream pudding with raspberry coulis*

GELATO AL LIMONE 99 kr

*Citronglass av citron från Sicilien i sitt eget fruktskal.
Lemon ice cream of lemon from Sicily in its own fruit shell.*

BABÀ AL RHUM 99 kr

Napoletansk bakelse dränkt i rom med chantillykräm och choklad. Neapolitan pastry soaked in rum with chantilly cream and chocolate.

TIRAMISÙ 109 kr

*Klassisk italiensk dessert gjord av bl.a savoiardikex, espressokaffe, likör och marcarpone.
Classic Italian dessert made of savoiardisquits, espresso coffee, liqueurs and marcarpone cream.*