



ANTIPASTI

BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO 159 kr

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

COMPLETO ITALIANO 259 kr

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

CAPRESE 129 kr

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

PEPATA DI COZZE 169 kr

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

PROSCIUTTO E MELONE CON BALSAMICO 129 kr

*Parmaskinka, söt honungsmelon, balsamcreme.
Parma ham, sweet melon, extra balsamic creme.*

MISTO SALUMI 189 kr

*Blandade italienska charkuterier.
Assorted Italian cured meats.*

INSALATA DI MARE 139 kr

*Marinerade skaldjur, musslor, bläckfisk, räkor.
Marinated seafood, mussels, squid, shrimps.*

Mozzarella in carrozza 149 kr

Panerad mozzarella på salladbädd

PRIMI - FIRST COURSE - PASTA

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI (vegetarisk) 169 kr

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

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI (vegetarisk) 179 kr

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



FETTUCCINE ALL'ORTOLANA (vegetarisk) 159 kr

*Fettuccini med utvalda grönsaker för säsongen.
Fettuccini with selected vegetables of the season.*

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.

FETTUCCINE CON PORCINI E TARTUFO (vegetarisk) 199 kr

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

SPAGHETTI ALLE COZZE 169 kr

*Spaghetti, blåmusslor, tomatsås.
Spaghetti, mussels, tomato sauce.*

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 189 kr

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

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 139 kr

*Spaghetti med köttfärssås.
Spaghetti with meat sauce.*

LASAGNA AL FORNO 149 kr

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

FETTUCCINE CON SALSICCIA 169 kr

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

FETTUCCINE AL FILETTO DI MANZO 189 kr

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

FETTUCCINE PANNA SALMONE 169 kr

Fettuccine med grädde och Lax. Fettuccine with cream and Salmon.



RISOTTI

RISOTTO AGLI ASPARAGI E TARTUFO (vegetarisk) 189 kr

*Carnaroliris med sparris, tryffel och taleggio.
Carnarolirice with asparagus, truffle and taleggio.*

RISOTTO AI PORCINI (vegetarisk) 189 kr

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

RISOTTO CON SALSICCIA FRESCA, PORCINI E TALEGGIO 199 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 ALLA ROSSINI CON VERDURE 329 kr

*Oxfile med balsamicoreduktion. Serveras med grillade grönsaker och potatis.
Fillet of beef with balsamic vinegar. Served with grilled vegetables and potatoes.*

FILETTO AL COGNAC E PEPE VERDE 329 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.*

PESCE

SALMONE ALLA GRIGLIA CON VERDURE 239 kr

*Halstrad lax. Serveras med grillade grönsaker och potatis.
Grilled salmon. 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.*