

## *Amaros & Bitters*

1 CL

Amaro Montenegro .....	{ 24 }
Amaro CioCiaro .....	{ 24 }
Amaro Ramazzotti .....	{ 24 }
Fernet Branca .....	{ 24 }
Amaro Nonino Quintessentia .....	{ 24 }
Averna .....	{ 24 }
Cynar .....	{ 24 }
Amaro Averna.....	{ 24 }
Amaro Zucca Rabarbaro.....	{ 24 }

## *Vini Dolci - Sött vin*

5 CL

2014 Brachetto D'Acqui, Braida di Bologna Giacomo Piemonte ....	{ 95 }
2014 Granello, Barone Ricasoli, Toscana .....	{ 125 }
2007 Castello di Brolio Vin Santo, Barone Ricasoli, Toscana .....	{ 165 }
2010 Serègo Alighieri Recioto, Masi, Veneto .....	{ 155 }
2010 Maximo Botrytis Cinerea Bianco, Umani Ronchi, Marche ....	{ 155 }

## *Grappa*

1 CL

NV Sarpa Di Poli .....	{ 32 }
NV Poli Barrique .....	{ 39 }
NV Grappa di Amarone, Musella .....	{ 44 }
NV Grappa di pin la Spinetta .....	{ 42 }
NV Grappa di Barolo Vigna la Rosa, Fontanafredda.....	{ 49 }
NV Grappa di Teroldego Nota, Mezzacorona .....	{ 34 }
NV Grappa di Sfursat, Nino Negri.....	{ 38 }
NV Grappa Bianca, Fattoria di Cavalcaselle .....	{ 29 }
NV Grappa di Alglanico by Strega .....	{ 29 }
NV Grappa de Gewürstraminer, Marolo .....	{ 44 }



# Dolce

## GELATI MISTI ..... {69}

Hemgjord italiensk glass. / *Homemade Italian ice cream.*

## PANNA COTTA ..... {99}

Pannacotta med vanilj och krusbärskopott

*Panna cotta with vanilla and gooseberry compote.*

## TORTA MERINGATA CLASSICA ..... {85}

Venetianskt hantverk från min favoritkrog i Venedig, Harrys Bar! Italiensk marängtårta fylld

med vaniljkräm och anslag. / *Italian meringue tarte filled with vanilla cream and sponage cake.*

## AFFOGATO MILANESE ..... {99}

Hemmagjord moccaglass med sambuca, flisad choklad och nygjord espresso.

*Homemade mocha ice cream with sambuca liqueur, flakes of chocolate and double espresso.*

## TARTUFO AL CIOCCOLATO ..... {59}

Chokladtryffel, gräddde och hallonsås. / *Chocolate truffle, whipped cream and raspberry sauce.*

## DIGESTIF

- *per motivi di salute - för hälsans skull.*

Gran Classico Bitter ..... {24/cl}

Kina l'Aero d'Or ..... {24/cl}

Amaro Montenegro ..... {24/cl}

Antica Formula ..... {24/cl}

## VECCHIA ROMAGNA ..... {36}

## CANTUCCI E VIN SANTO ..... {144}

*Mandelkakor & 2007 Castello di Brolio Vin Santo, Barone Ricasoli*

*Characteristic of Tuscany*

## LIQUORI DOPO CENA

Frangelico ..... {24/cl}

Strega ..... {24/cl}

Sambuca Ramazotti ..... {24/cl}

Luxardo Amaretto ..... {24/cl}

## 14 GRANELLO

500ML BARONE RICASOLI, TOSCANA ..... {25/cl}

Komplext, smakrikt sött vin med aromatisk ton, inslag av aprikos och tropisk frukt.

## 07 CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO ..... {33/cl}

500ML BARONE RICASOLI, TOSCANA

Söt, nyanserad, komplex smak med bra balans, inslag av nötter och torkade aprikoser.

## 10 SERÈGO ALIGHIERI RECIOTO

500ML MASI, VENETO ..... {31/cl}

Söt smak av mogna körsbär med en hint av plommonsylt. Kryddig med eleganta tanniner.

## [ F O R M A G G I O ]

## PECORINO TOSCANO (SHEEP MILK) ..... {69}

Serveras med fikonmarmelad och krutonger från stenugnen.

*Pecorino with fig marmelade and croutons from the stone oven.*

## PARMIGIANO REGGIANO 24 MÅN ..... {55}

Klassisk parmesan i bit med gammal balsamico.

*Classic parmesan cheese with old balsamico.*

## PECORINO FOSSA ..... {69}

Vällagrad pecorino från Toscana. Serveras med honung och krutonger från stenugnen.

*Aged pecorino from Tuscany. Served with honey and croutons.*