

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.