

# ÄT SOM EN ITALIENARE

VALFRI ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI OCH DOLCI 575

~~~~~  
VALFRI ANTIPASTI, PRIMI OCH DOLCI 395

## PICCOLO PIATTI

tilltugg, små starters

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| PROSCIUTTO DI PARMA 24 MÅN 30 G | 65 |
| COPPA DI PARMA 30 G             | 55 |
| SPECK 30 G                      | 45 |
| SALAMI FINOCCHIONA 30 G         | 45 |
| SPINATA ROMANA PICCANTE 30 G    | 45 |
| MARINERADE OLIVER               | 45 |
| INLAGD KRONÄRTSKOCKA            | 55 |

## ANTIPASTI

ITALIENSKA FÖRRÄTTER

### MOZZARELLA CAPRESE 149

buffelmozzarella med pachinotomater och basilika  
buffalo mozzarella with pachino tomatoes and basil

### ANTIPASTI MISTI 175

marmorbricka fylld med charkuterier, kronärtskocka, oliver,  
cornichonger och fritata  
cured meats from small producers with artichokes and olives

### CARNE CRUDA 165

tartar av oxinnanlår med gräslöks emulsion,  
picklad jordärtskocka, parmesan och tryffel  
beef tartar with chive emulsion, pickled jerusalem  
artichoke, parmesan, truffle

### CAPESANTE CON CETRIOLO 169

halstrad kammussla med gurka, smörsås och avrugakaviar  
scallop with cucumber, beurre blanc and avruga caviar

### TERRINE FEGATO DÀNATRA 159

Terrine på anklever och konfiterat anklår med  
äppelkompott, hasselnöt och nötbröd  
foie gras and duck confit terrine with apple compote,  
hazelnut and nut bread

### PIZZETTE 90

minipizza, pachinotomat, buffelmozzarella & prosciutto  
mini pizza, pachino tomatoes, mozzarella and prosciutto

## PIZZA

pizzan serveras direkt när den är gräddad

### MARGHERITA 149

*går att få vegan / can be made vegan*  
färsk tomat, mozzarella di bufala  
parmesan och oregano

tomato, mozzarella, parmesan, oregano

### SALSICCIA 169

crème fraiche, fior di latte, parmesan,  
salsiccia, karamelliserad lök, picklad fänkål,  
chili och vitlök

creme fraiche, fior di latte, parmesan,  
salsiccia, pickled fennel, caramelized  
onions, chili and garlic

### VEGETARIANA 149

*går att få vegan / can be made vegan*  
kronärtskocka, paprika, lök, oliver,  
zucchini, chili, vitlök, pinjenötter,  
passerad tomat, fior di latte, parmesan,  
ruccola

artichoke, peppers, onions, olives, zucchini,  
chilli, garlic, pine nuts, tomato sauce,  
fior di latte, parmesan and arugula

### DIAVOLA 159

salami piccante, färsk tomat, lök, spenat,  
paprika, parmesan, chili

salami piccante, fresh tomato, onion,  
spinach, peppers, parmesan, chili

### LITTLE ITALY 159

marinerade tomater, zucchini, getost och  
prosciutto

marinated tomatoes, zucchini, goat cheese  
and prosciutto

### FUNGHI 155

svamp, bakad lök, picklad fänkål, parmesan  
mushrooms, onion, fennel, parmesan

# PRIMI

vi bakar dagligen all pasta för hand

## RISOTTO CON ZUCCA 179

pumparisotto med glacerad griskind och friterad lök  
pumpkin risotto with glazed porkcheek och crispy onion

## AGNOLOTTI 189

ravioli med svamp, ricotta, parmesan och svampbuljong  
mushroom ravioli, ricotta, parmesan and  
mushroom broth

## PAPPARDELLE SALSA RAGU 189

ragu på högrev bakad i vin, tomat, örter och fond.  
slungad i hemgjord pappardelle med parmigiano  
reggiano / ragout of prime rib baked in wine, tomato,  
herbs and stock. tossed with homemade pappardelle and  
parmigiano reggiano

## SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 205

platträkor, bläckfisk och blåmusslor slungade med  
hemmagjord spaghetti, vitt vin, tomat, skaldjursfond,  
chili, vitlök och persilja  
shrimp, squid and mussels tossed with homemade  
spaghetti, white wine, tomato, seafood stock , chilli,  
garlic and parsley

## MACCHERONI 229

pasta med tryffelsås och kammussla  
macaroni, truffle sauce and scallop



# SECONDI

pesce - carne

## MERLUZZO CON CAVALO 255

sejrygg med rostad jordärtskocka, grönkål,  
bakad grädde och sesamfrön  
saithe with roasted jerusalem artichoke, kale, baked  
cream and sesame seeds

## AGNELLO CON FAGIOLI 259

bakad lammhögre och lammsalsicca med bönor,  
getost, rödbeta och auberginekroetter  
lamb neck and lamb salsicca with beans, goat cheese  
and eggplant croquette

## BISTECCA ALLA GRIGLIA 310

grillad biff med polenta, svartrot, rökt oxmärg,  
picklad lök och marsalasky  
grilled steak with polenta, salsify, smoked marrow and  
marsala sauce

## MAIALE CON GNOCCHI 229

grissida med gnocchi, spetskål, smörsås och friterad  
brysselkål  
porkbelly with gnocchi, cabbage, beurre blanc,  
and brussel sprouts

## ANATRA CON SEDANO E TARTUFI 265

Stekt vildandsbröst och konfiterat lår med  
sellericreme, sellerikrisp, tryffel och anksky  
Roasted wild duck breast and confit with  
celery creme, celery crisp and tuffle

## CAVALO E TOPINAMBUR 189

Rostad jordärtskocka, grönkål, brysselkål, sesamfrön  
och tryffel  
jerusalem artichoke, kale, brussels sprouts, sesame  
seeds and truffle

## CONTORNI

|                     |                   |                      |
|---------------------|-------------------|----------------------|
| insalata misti 49   | spinaci caldi 49  | pomodori 49          |
| blandad grönsallad, | smörstekt spenat  | tomater, picklad lök |
| x-virgin olivolja   | spinach in butter | och basilika         |
| mix salad           |                   | tomato, pickled      |
| balsamico,          |                   | onion and basil      |
| parmesan            |                   |                      |

TAPETERNA ÄR DESIGNADE AV  
FLORA SCALAMANDRÉ - PÅ 1930-TALET.  
HON BLEV BERÖMD FÖR DESSA  
OCH FÖR FORMGIVNINGEN AV  
WALDORF ASTORIA HÔTEL  
I NEW YORK.

# DOLCI

hemlagade desserter /

## TIRAMISÚ 90

vår klassiska tiramisú  
our classic tiramisú

## GELATO 99

3 kulor glass/sorbet  
3 scoopes ice-cream/sorbet

## TORRONE CON PERE 105

nougatbavaroise, inkokt päron,  
päronsorbet, nötter och maräng  
nougat bavaroise, poached pear, pear sorbet,  
nuts and meringue

## CIOCCOLATO E CILIEGIE 105

chokladnemesi (bakad chokladcreme),  
körsbärssorbet, kondenserad mjölk, chokladkrisp  
chocolate nemesi, cherry sorbet, dulce leche,  
chocolate crisp

## TARTUFO DI CIOCCOLATO 40

chokladtryffel  
small chocolate truffle

## L'ULTIMO AIUTO

sista hjälpen  
tryffel, valfritt kaffe och 3 cl grappa 115  
chocolate truffle, coffee of your choice and 3 cl grappa

# FORMAGGIO

## OST 1 bit 60 / 3 bitar 140

Parmigiano Reggiano 36 mån  
med fikonmarmelad och nötblöd  
Parmigiano Reggiano 36 months  
with fig marmalade and nut bread

# VINI DOLCI

goda viner till desserten

-13 Braida Moscato, Piemonte 25/cl

-14 Granello Passito, Toscana 25/cl

-07 Castello di Brolio, Vin Santo, Toscana 25/cl

-12 Recioto della Valpolicella,  
Masi, Veneto 25/cl

# CAFFÉ

från vår espressomaskin

kaffe/te 32  
espresso enkel 32  
espresso dubbel 39  
cappuccino 39  
cafe latte 39  
americano 39

# AFTER DINNER

goda drinkar efter maten

## ESPRESSO MARTINI 138

absolut, kaffelikör, kondenserad mjölk,  
dubbel espresso

## SGROPPINO 138

citron alt. hallonsorbet  
med likör och prosecco

## OLD FASHIONED 148

makers mark bourbon, angostura bitters,  
marascino, apelsin

