

# LUNCH!

## SNACKS

*Antipasti*

### Bruschetta

Grillat surdegsbröd med tomat och basilika  
40 kr

### Ostron

Schalottenlöksvinäggrett  
39 kr

### Marconamandlar

Saltrostade mandlar  
39 kr

### Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan  
85 kr

### Oliver

Bella di Cerignola  
50 kr

### Ost

Fråga personalen vilka vi serverar i veckan  
95 kr

## MINDRE

*Primi*

### Carpaccio

Tunt skivad oxfilé, schalottenlöksvinäger, fermenterade blåbär, svamp & tryffelkräm, parmesanflarn, ruccola & rostade mandlar  
145 kr

### Betor

Variation på betor, burrata från frägsta mejeri, rostade pumpafrön och krasse  
110 kr

## Allergisk ?

Fråga oss gärna om innehållet i våra maträtter

## DAGENS

*Fråga oss vilken varmrätt  
vi serverar i helgen*

155 kr

## SALLAD

*Insalata*

### Räkor

Chilimarinerade räkor, salladsblad, ägg 63°, citronemulsion, picklad fänkål & rågrödmulor  
175 kr

### Vegetariskt

Grillad bellaverde, salladsblad, ägg 63°, citronemulsion, picklad fänkål & rågrödmulor  
155 kr

## PASTA

### Tagliatelle al ragu

Salsiccia, rökt sidfläsk från järvtjärn, tomatsås, gröna bönor, parmesan  
235 kr

### Gnocchi ai tartufo

Stekt gnocchi, smörig vitvinsås smaksatt med tryffel, smörstekt ostronskivling och riven parmesan  
225 kr

### Cozza linguine

Vongolemusslor & blåmusslor i smörig vitvinsås  
240 kr

## DESSERT

### *Dolci*

#### Tiramisu

En riktig "pigger upper"  
75 kr

#### Äpple

Äppelterriner, crème anglaise, havre smulor  
och vaniljglass  
85 kr

#### Hjortron & choklad

Bakad chokladpastej, hjortronkompott, hjortronkräm,  
choklad & hasselnötskräm, rostade hasselnötter och  
honungsglass  
95 kr

#### Vaniljglass

Serveras med olivolja, flingsalt & mandelsmulor  
45 kr

## BUBBEL

#### Prosecco Le Contesse

Veneto, Italien  
Glera 95 / 550 kr

#### Franciacorta Rizzini 2013

Lombardiet, Italien  
Chardonnay 140 / 740 kr

## ÖL

#### Menabrea

Vårt husöl 20 cl 45 kr, 40 cl 85 kr

#### FERMENTERIET

Lager • Veteöl • Ipa  
33 cl 95 kr

#### THIS IS HOW

**This is how to make em rage quit**  
Session Ipa 33 cl 95 kr

#### How to switch mode

Berliner weisse, Tropical 33 cl 95 kr

#### How to highlight

IPA, Glutenfri 33 cl 95 kr

## VITT VIN

#### Zorzettig, Friuli

Ribolla Gialla 130 / 565 kr

#### Bastianich, Friuli

Sauvignon 140 / 595 kr

#### Mustela, Piemonte

Chardonnay, DOC 125 / 545 kr

#### San Lazzaro, Marche

Pecorino, DOCG 140 / 595 kr

## RÖTT VIN

#### Mustela, Piemonte

Dolcetto, DOC 125 / 545 kr

#### Castiglioni Chianti, Toscana

Sangiovese DOCG 125 / 545 kr

#### Nizza Silvano, Piemonte

Nebbiolo DOCG 140 / 595 kr

#### San Lazzaro, Marche

Montepulciano, Sangiovese 140 / 595 kr

#### Corte Guala, Veneto

Valpolicella Ripasso Superiore DOC  
Corvina, rondinella, molinara 130 / 565 kr

## ALKOHOLFRITT

#### ALKOHOLFRI ÖL

##### Menebrea Zero

Alkoholfri lager, 50 kr

##### Gotlands Bryggeri

Alkoholfri Ipa, 50 kr

##### Fermenteriet

Session IPA 3,5%, 60 kr

#### ALOHOLFRITT VIN

##### Pierre Chavin

Mousserande, rött eller vitt, 50 kr

#### Läsk

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite, 35 kr

#### San Pellegrino Lemonad

Blodapelsin, Citron, 39 kr