

LUNCH!

SNACKS

Antipasti

Bruschetta

Grillat surdegsbröd med tomat och basilika

42 kr

Ostron

Schalottenlöksvinäggrett

42 kr

Marconamandlar

Saltrostade mandlar

39 kr

Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan

95 kr

Oliver

Bella di Cerignola

50 kr

Ost

Fråga personalen vilka vi serverar i veckan

105 kr

MINDRE

Primi

Carpaccio

Tunt skivad oxfilé, schalottenlöksvinäggrett, tomatmajonnäs, ruccola, torkad tomat, riven parmesan och friterad jordärtskocka

159 kr

Caprese

Tomater från Sicilien, bocconcini fior di latte från frägsta mejeri, crostini, basilika

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

Spaghetti á la Carbonara

Klassisk spaghetti carbonara med guanciale, pecorino romano och äggula

235 kr

Rigatoni al Pesto

Pesto med basilika, solrosfrön och parmesan, grillad sparris, rostade pinjenötter och stracciatella

225 kr

Frutti di Mare

Linguine med vongolemusslor, bläckfisk och räkor i tomatiserad skaldjurssås, basilika

245 kr

DESSERT

Dolci

Tiramisu

En riktig "pigger upper"
85 kr

Rabarber

Rabarbersorbet, mandelkaka, inkokt rabarber
95 kr

Rullrån

Rullrån fylld med citronkräm, choklad smulor,
vanilj & creme fraiche-glass
115 kr

Vaniljglass

Serveras med olivolja, flingsalt & mandelsmulor
49 kr

ALKOHOLFRITT

Menebrea Zero

Alkoholfri lager, 50 kr

Gotlands Bryggeri

Alkoholfri Ipa, 50 kr

Fermenteriet

Session IPA 3,5%, 60 kr

Pierre Chavin, Alkoholfritt vin

Mousserande, rött eller vitt, 50 kr

Läsk

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite, 39 kr

San Pellegrino Lemonad

Blodapelsin, Citron, 42 kr

ÖL

Menabrea

Vårt husöl 20 cl 45 kr, 40 cl 90 kr

FERMENTERIET

Lager • Veteöl • Ipa

33 cl 95 kr

THIS IS HOW

How to switch mode

Berliner weisse, Tropical 33 cl 95 kr

How to highlight

IPA, Glutenfri 33 cl 95 kr

BUBBEL

Prosecco Le Contesse

Veneto, Italien
Glera 105 / 610 kr

Franciacorta Camilucci

Lombardiet, Italien
Chardonnay 140 / 790 kr

VITT VIN

Zorzettig, Friuli

Ribolla Gialla 130 / 565 kr

Bastianich, Friuli

Sauvignon 140 / 610 kr

Mustela, Piemonte

Chardonnay, DOC 130 / 565 kr

ROSÉ VIN

Nizza Silvano, Piemonte

Nebbiolo DOC 130 / 565 kr

Elisetta, Marche

Montepulciano, Eko 125 / 545 kr

RÖTT VIN

Nero di Cio, Emilia-Romagna

Lambrusco, Pärlande rödvin 125 / 545 kr

Castiglioni Chianti, Toscana

Sangiovese DOCG 125 / 545 kr

Nizza Silvano, Piemonte

Nebbiolo DOCG 140 / 610 kr

Torre Mora, Sicilien

Nerello Mascalese 145 / 630 kr

Corte Guala, Veneto

Valpolicella Ripasso Superiore DOC
Corvina, rondinella, molinara 135 / 585 kr