

LUNCH!

SNACKS

Antipasti

Bruschetta

Grillat surdegsbröd med tomat och basilika

45 kr

Ostron

Schalottenlöksvinäggrett

42 kr

Marconamandlar

Saltrostade mandlar

39 kr

Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan

99 kr

Oliver

Bella di Cerignola

50 kr

Ost

Fråga personalen vilka vi serverar i veckan

110 kr

MINDRE

Primi

Carpaccio

Tunt skivad oxfilé, schalottenlöksvinäggrett, fermenterade lingon, karamelliserad lökkräm, friterad lök och riven parmesan

165 kr

Arancini

Friterade risottobollar smaksatta med tryffel, tryffelmajonnäs, riven parmesan

115 kr

Allergisk ?

Fråga oss gärna om innehållet i våra maträtter

DAGENS

*Fråga oss vilken varmrätt
vi serverar i helgen*

155 kr

SALLAD

Insalata

Räkor

Örtmarinerade räkor med salladsblad, ägg 63°, gräslöksmajonnäs, picklad fänkål & rågbrödsbulor

175 kr

Vegetariskt

Grillad sparris, salladsblad, ägg 63°, gräslöksmajonnäs, picklad fänkål & rågbrödsbulor

155 kr

PASTA

Spaghetti al Pomodoro

Rostade Sicilianska tomater, burrata från Frägsta mejeri, rostade pinjenötter, basilika

225 kr

Tagliatelle alla guancia di manzo

Bräserad oxkind i rödvinssås, örter, riven pecorino romano

245 kr

Frutti di Mare

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

255 kr

DESSERT

Dolci

Tiramisu

En riktig "piggar upper"
95 kr

Hjortron

Yoghurtpannacotta, hjortronsorbet och stekt sockerkaka
120 kr

Choklad

Hasselnötsbrownie, hasselnötskräm, citronkräm,
chokladsmulor och creme fraicheglass
125 kr

Vaniljglass

Serveras med olivolja, flingsalt & mandelsmulor
55 kr

ALKOHOLFRITT

Alkoholfri öl

Menabrea Zero lager 50 kr
Gotlands Bryggeri 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

This is How Läsk

Pink Grapefruit, Rhubarb&Orange 42 kr

San Pellegrino Lemonad

Blodapelsin, Citron 42 kr

ÖL

Menabrea

Vårt husöl 20 cl 45 kr; 40 cl 90 kr

FERMENTERIET

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

Cascina Corte, Piemonte

Riesling, DOC 150 / 660 kr

ORANGET VIN

Colombaia , Toscana

Trebbiano, Malvasia BIO 155 / 685 kr

RÖTT VIN

I Sodi Chianti Classico, Toscana

Sangiovese DOCG 145 / 630 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