

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 oxfile, schalottenlöksvinäggrett, balsamicoreduktion, ruccola, rostade pinjenötter, jordärtskockschips och riven parmesan

175 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, råkost, pocherat ägg, gräslöksmajonnäs, picklad fänkål & brödsmlor

175 kr

Vegetariskt

Grillade kronärtskockshjärtan, salladsblad, råkost, pocherat ägg, gräslöksmajonnäs, picklad fänkål & brödsmlor

155 kr

PASTA

Casarecce con carciofi

Krämig kronärtskockspasta, stekt grönkål, friterad ostronskivling och riven parmesan

235 kr

Tagliatelle alla guancia di manzo

Bräserad oxkind i rödvinssås, örter, riven pecorino romano

245 kr

Gamberetti aglio e olio

Chilimarinerade räkor med spaghetti, persilja, vitlök

269 kr

DESSERT

Dolci

Tiramisu

En riktig "pigger upper"
95 kr

Ciambella frita

Friterad munk med ricottakräm, kardemummaglass
och mandelsmulor
129 kr

Choklad

Chokladbrownie, salt kolasås, vaniljglass, chokladsmulor
och bryntsmörpulver
139 kr

Vaniljglass

Serveras med olivolja, flingsalt & mandelsmulor
55 kr

ALKOHOLFRITT

Alkoholfri öl

Menabrea Zero lager 50 kr
Gotlands Bryggeri Ipa 50 kr
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 eller Rhubarb&Orange 42 kr

San Pellegrino Lemonad

Blodapelsin, Citron 42 kr

BUBBEL

Prosecco Le Contesse

Veneto, Italien
Glera 105 / 610 kr

Franciacorta Camilucci

Lombardiet, Italien
Chardonnay 140 / 790 kr

VITT VIN

Andrea Visintini, Friuli

Pinot grigio 145 / 620 kr

Bastianich, Friuli

Sauvignon 150 / 650 kr

Nizza Silvano, Piemonte

Arneis DOCG 130 / 565 kr

RÖTT VIN

Monviert, Friuli

Pinot nero 155 / 675 kr

Nizza Silvano, Piemonte

Nebbiolo DOCG 140 / 610 kr

I Sodi Chianti Classico, Toscana

Sangiovese DOCG 155 / 675 kr

Zanoni, Veneto

Valpolicella Ripasso Superiore DOC
Corvina, rondinella, molinara 145 / 630 kr

ÖL

Menabrea

Vårt husöl 20 cl 45 kr, 40 cl 90 kr

THIS IS HOW

Lager 33 cl 95 kr
Berliner weisse, Tropical 33 cl 95 kr
IPA, Glutenfri 33 cl 95 kr

OMAKA

Lager 33 cl 95 kr
IPA, 33 cl 95 kr