

SNACKS

Antipasti

Bruschetta

Grillat surdegsbröd med tomat och basilika
45kr

Kronärtskockshjärta

Grillade kronärtskockshjärtan, tomatmajonnäs,
jordärtskockschips
65 kr

Oliver

Bella di Cerignola
50 kr

Carne Cruda

Finskuret kalvinnanlår, tryffelmajonnäs, picklade kantareller,
friterad svartrot & pecorino romano
89 kr

Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan
99 kr

Stenbitsrom

Dillsmetana, finhackad lök och parmesanflarn
105 kr

Marconamandlar

Saltrostade mandlar
39 kr

Ost

Fråga personalen vilka vi serverar i veckan
110 kr

Gnocchi

Friterad gnocchi, parmesanmajonnäs och riven parmesan
69 kr

Ostron

Schalottenlöksvinägrett
42 kr

DRYCK

För komplett vinlista eller alkoholfria
alternativ fråga personalen

VECKANS LISTVIN

Varje vecka väljer vi ut ett vin från vår
vinlista och serverar på glas, fråga vad vi
erbjuder just nu!

BUBBEL

Prosecco Le Contesse
Veneto, Glera 105 / 610 kr

Franciacorta Camilucci

Lombardiet, Chardonnay 140 / 790 kr

VITA

Andrea Visintini, Friuli

Pinot grigio 145 / 620 kr

Bastianich, Friuli

Sauvignon 150 / 650 kr

Nizza Silvano, Piemonte

Arneis DOCG 130 / 565 kr

Espresso Martini

Kask, vodka, espresso 150 kr

Hjortron Fizz

ND gin citronjuice, äggvita
hjortronsockerlag, 149 kr

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Apelsin 120 kr

La Cena´s GT

Vår egna gin från Kurjoviken 140 kr

Negroni Spagliato

Martini rosso, Campari, Prosecco 145 kr

Limoncello Sour

Limoncello, citronjuice, socker, äggvita 145 kr

MINDRE

Primi

Carpaccio

Tunt skivad oxfile, schalottenlöksvinägrett,
balsamicoreduktion, rucola, rostade pinjenötter,
jordärtskockschips och riven parmesan
175 kr

Bläckfisk

Grillad bläckfisk, kronärtskockspuré
ndujapanko och picklad fänkål
139 kr

Lasagne al tartufo

Krämig tryffelbechamel, tryffelburrata,
picklad steklök och riven falsk tryffel
145 kr

Arancini

Friterade risottobollar smaksatta med tryffel,
tryffelmajonnäs, riven parmesan
115 kr

Allergisk ?

Fråga oss gärna om innehållet i våra maträtter

APERITIF

STÖRRE

Secondi

Torskrygg

Smörstekt torskrygg, palsternackspuré, bakad purjolök,
friterad palsternacka, skaldjurssås, stenbitsrom
349 kr

Ankbröst

Smörstekt ankbröst, rostad svartrotspuré, bakad persiljerot,
friterad svartrot, picklad rotselleri och apelsinsmörsås
339 kr

Ossobuco

Bräserat kalvlägg med pesto rosso, potatispuré, smörbakad
morot, picklad steklök och skysås
310 kr

Spetskål

Bakad spetskål, rostad blomkålspuré, picklad rotselleri,
friterad rotselleri, bryntsmörskum
255 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

RÖDA

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

CHEFS CHOICE

TREAN

Kronärtskockshjärta

Grillade kronärtskockshjärtan, tomatmajonnäs,
jordärtskockschips

Gamberetti aglio e olio

Chilimarinerade räkor med spaghetti, persilja, vitlök

Ciambella frita

Friterad munk med ricottakräm, kardemummaglass
och mandelsmulor

445 kr

FYRAN

Carne Cruda

Finskuret kalvinnanlår, tryffelmajonnäs,
picklade kantareller, friterad svartrot

Arancini

Friterade risottobollar smaksatta med tryffel,
tryffelmajonnäs, riven parmesan

Ankbröst

Smörstekt ankbröst, rostad svartrotspuré,
bakad persiljerot, friterad svartrot och apelsinsmörsås

Vaniljglass

Serveras med olivolja, flingsalt & mandelsmulor

565 kr

DESSERT

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