

## SNACKS

### Antipasti

#### Bruschetta

Grillat surdegsbröd med tomat och basilika  
49kr

#### Kronärtskockshjärta

Friterade kronärtskockshjärtan, tomatsås & riven parmesan  
79 kr

#### Oliver

Bella di Cerignola  
50 kr

#### Tonfisktartar

Finskuren tonfisk, rostad tomatkräm, friterad grönkål  
105 kr

#### Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan  
105 kr

#### Krabba

Friterad softshell krabba, paprikasalsa, picklad rotsselleri & krasse  
135 kr

#### Marconamandlar

Saltrostade mandlar  
39 kr

#### Ost

Fråga personalen vilka vi serverar i veckan  
110 kr

#### Ostron

Schalottenlöksvinägrett 42 kr,  
Veckans topping 45 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 145 / 850 kr

## ORANGE

Tre Monti, Emilia romagna  
Albana di Romagna 145 / 630 kr

## VITA

Nizza Silvano, Piemonte  
Arneis 135 / 585 kr

Bastianich, Friuli  
Sauvignon 150 / 650 kr

Marramiero, Abruzzo  
Trebiano 160 / 695 kr

## RÖDA

Monviert, Friuli  
Pinot Nero 155 / 675 kr

Nizza Silvano, Piemonte  
Nebbiolo DOCG 145 / 630 kr

Isodi Chianti Classico, Toscana  
Sangiovese 155 / 675 kr

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

## ÖL

Menabrea  
Vårt husöl 20 cl 50 kr, 40 cl 95 kr

THIS IS HOW  
Lager 33 cl 95 kr  
Suröl, 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

Friterade kronärtskockshjärtan, tomatsås & riven parmesan

#### Cozza Linguine

Vongolemusslor & blåmusslor kokta i vitvinssås toppad med chiliolja & gräslök

#### Mandelkaka

Flädorsorbet, rostad vitchoklad, violpärlor  
475 kr

### FYRAN

#### Tonfisktartar

Finskuren tonfisk, rostad tomatkräm, friterad grönkål

#### Parmigiana

Rostad aubergine, tomatsås, stracciatella från frägsta mejeri

#### Ankbröst

Smörstekt ankbröst, krämig polenta, bakad rotsselleri, picklad rotsselleri, rödvinsås

#### Vaniljglass

Serveras med mandelsmulor & olivolja  
599 kr

## APERITIF

### Espresso Martini

Kask, vodka, espresso 159 kr

### Hjortron Fizz

ND gin citronjuice, äggvita hjortronsockerlag, 149 kr

### Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Apelsin 135 kr

### La Cena's GT

Vår egna gin från Kurjoviken 145 kr

### Negroni Spagliato

Martini rosso, Campari, Prosecco 145 kr

### Limoncello Sour

Limoncello, citronjuice, socker, äggvita 150 kr

## MINDRE

### Primi

#### Carpaccio

Tunt skivad oxfilé, schalottenlöksvinägrett, rucolla, jordärtskockskräm smaksatt med enbär, picklade kantareller, friterad jordärtskocka & riven parmesan  
175 kr

#### Agnolotti

Handgjorda agnolotti fyld med purjolökspuré, friterad purjolök och bryntsmörskum  
139 kr

#### Bläckfisk

Grillad bläckfisk med gremolata, sotad kålpuré & picklad fänkål  
145 kr

#### Parmigiana

Rostad aubergine, tomatsås, stracciatella från frägsta mejeri  
125 kr

## PASTA

### Spaghetti alla vegetariana

Grillad paprika & zucchini, olivtapenade, persilja & riven pecorino  
235 kr

### Ragu di salsiccia

Tomatiserad salsiccia ragu med smörstekt gnocchi, salvia & riven parmesan  
265 kr

### Cozza Linguine

Vongolemusslor & blåmusslor kokta i vitvinssås toppad med chiliolja & gräslök  
275 kr

## STÖRRE

### Secondi

#### Gös

Smörstekt gösfilé, puré på gulbeta, bakad kålrabbi, picklad polkabeta & bryntsmörskum  
355 kr

#### Ankbröst

Smörstekt ankbröst, krämig polenta, bakad rotsselleri, picklad rotsselleri, rödvinsås  
345 kr

#### Vildsvinskarré

Grillad vildsvinskarré, stuvar savoykål, rostad morot, dijonsås, picklade senapsfrön & friterad grönkål  
339 kr

#### Blomkål

Ugnsbakad blomkål, sotad kålpuré, picklade kantareller, beurre blanc, gremolata & friterad purjolök  
265 kr

## DESSERT

### Tiramisu

En riktig "pigger upper"  
95 kr

### Mandelkaka

Flädorsorbet, rostad vitchoklad, violpärlor  
129 kr

### Brioche & Hjortron

Stekt brioche, vanilj & kanelskum, hjortron sorbet, havresmulor  
139 kr

### Vaniljglass

Serveras med mandelsmulor & olivolja  
65 kr

### Allergisk ?

Fråga oss gärna om innehållet i våra maträtter

## ALKOHOLFRITT

### ÖL

Lager eller IPA 50 kr

### VIN

Bubbel, Vitt eller Rött 75 kr

### ÖVRIGT

Läsk 39 kr

Lokalproducerd läsk 42 kr

Lemonader 42 kr

Äppelmust 45 kr