

SNACKS

Antipasti

Bruschetta

Grillat surdegsbröd med tomat och basilika
49 kr

Kronärtskockshjärta

Friterade kronärtskockshjärtan, tomatsås
& riven parmesan
79 kr

Oliver

Bella di Cerignola
50 kr

Carne Cruda

Finskuret kalvinnanlår, jordärtskockskräm, picklade kantareller, friterad jordärtskocka, riven falsk tryffel
95 kr

Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan
105 kr

Tryffel Tartlett

Tryffelärskost, picklad lökchutney,
riven parmesan & falskt ryffel
65 kr

Marconamandlar

Saltröstade mandlar
39 kr

Ost

Fråga personalen vilka vi serverar i veckan
110 kr

Ostron

Schalottenlöksvinägrett 42 kr,
Veckans topping 45 kr

APERITIF

Espresso Martini

Sprezzo, vodka, espresso 159 kr

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Apelsin 135 kr

Negroni Spagliato

Martini rosso, Campari, Prosecco 145 kr

Hjortron Fizz

ND gin citronjuice, äggvita
hjortronsockerlag, 149 kr

Veckans GT

Våga eller fråga? 145 kr

Limoncello Sour

Limoncello, citronjuice, socker, äggvita 150 kr

MINDRE

Primi

Carpaccio

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

Arancini

Friterade risottobollar smaksatt med tryffel,
tryffelmajonnäs, riven parmesan
139 kr

Bläckfisk

Grillad bläckfisk, ndujasmör, skaldjursskum,
picklad fänkål & ruccola
145 kr

Parmigiana

Rostad aubergine, tomatsås, stracciatella från frägsta mejeri
125 kr

PASTA

Rigatoni al Pesto Rosso

Paprika & rostad tomatpesto, stracciatella,
pinjenötter och riven pecorino romano
245 kr

Tagliatelle al Ragu

Nattbakad fläskkarré, tomatsås,
vindelrökt fläksida, riven parmesan
275 kr

Cozza Linguine

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

STÖRRE

Secondi

Gös

Smörstekt gösfilé, potatispuré, bakad kålrabbi,
picklad kålrabbi & skaldjursskum
355 kr

Tri-Tip

Grillad tri-tip, palsternackspuré, rostade rödbetor,
friterad palsternacka, picklad rödlök & rödvinsås
339 kr

Porchetta

Örtbakad fläksida, pesto rosso, krämig polenta,
picklade lingon, friterad jordärtskocka, ndujapanco & skysås
315 kr

Blomkål

Ugnsbakad blomkål, palsternackspuré, picklade kantareller,
beurre blanc, gremolata & friterad palsternacka
265 kr

DESSERT

Tiramisu

En riktig "pigger upper"
95 kr

Mandelkaka

Mandelkaka med chokladganache,
kaffeglass & rostade mandelsmutor
129 kr

Hjortron cheesecake

Serveras med lättvispad gräde
139 kr

Vaniljglass

Serveras med mandelsmutor & olivolja
65 kr

CHEFS CHOICE

TREAN

Kronärtskockshjärta

Friterade kronärtskockshjärtan, tomatsås
& riven parmesan

Cozza Linguine

Vongolemusslor & blåmusslor kokta i vitvinsås
toppad med chiliolja & gräslök

Mandelkaka

Mandelkaka med chokladganache,
kaffeglass & rostade mandelsmutor

475 kr

FYRAN

Carne Cruda

Finskuret kalvinnanlår, jordärtskockskräm, picklade kantareller, friterad jordärtskocka, riven falsk tryffel

Parmigiana

Rostad aubergine, tomatsås, stracciatella från frägsta mejeri

Tri-Tip

Grillad tri-tip, palsternackspuré, rostade rödbetor,
friterad palsternacka, picklad rödlök & rödvinsås

Vaniljglass

Serveras med mandelsmutor & olivolja

585 kr

Allergisk ?

Fråga oss gärna om innehållet i våra maträtter

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

Mustela, Piemonte

Chardonnay 135 / 585 kr

Bastianich, Friuli

Sauvignon 150 / 650 kr

Marramiero, Abruzzo

Trebbiano 160 / 695 kr

RÖDA

Monviert, Friuli

Pinot Nero 155 / 675 kr

Flori Barbaresco, Piemonte

Nebbiolo DOCG 195 / 850 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

ALKOHOLFRITT

ÖL

Lager eller IPA 50 kr

VIN

Bubbel, Vitt eller Rött 75 kr

ÖVRIGT

Läsk 39 kr

Lokalproducerad läsk 42 kr

Lemonader 42 kr

Äppelmust 45 kr