

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 lingon, friterad jordärtskocka, riven falsk tryffel
95 kr

Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan
105 kr

Tryffel Tartlett

Tryffelfärskost, picklad lökchutney, riven parmesan & falsk tryffel
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*

DRYCK

För komplett vinlista eller alkoholfria
alternativ fråga personalen

BUBBEL

Prosecco Le Contesse
Veneto, Glera *110 / 640 kr*

Franciacorta Camilucci

Lombardiet, Chardonnay *150 / 875 kr*

VITA

Nizza Silvano, Piemonte
Arneis DOCG *140 / 605 kr*

Bastianich, Friuli

Sauvignon *160 / 695 kr*

Andrea Visintini, Friuli

Pinot Grigio *145 / 630 kr*

ORANGE

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

RÖDA

Monviert, Friuli
Pinot Nero *155 / 675 kr*

Nizza Silvano, Piemonte

Nebbiolo d'Alba DOC *145 / 630 kr*

Valiano Chianti Classico,
Toscana

Sangiovese DOCG *160 / 695 kr*

Corte Guala, Veneto

Valpolicella Ripasso Superiore DOC
Corvina, rondinella, molinara *140 / 605 kr*

APERITIF

Veckans GT

Våga eller fråga? *150 kr*

Hjortron Fizz

Forrest gin, citronjuice, äggvita
hjortronsockerlag *155 kr*

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, apelsin *139 kr*

Espresso Martini

Sprezzo, Glacier vodka,
espresso, socker *165 kr*

Triple zest Negroni

Sun gin, Campari, Aperol, Vermouth *165 kr*

Limoncello/Rhubarb Sour

Limoncello, Rhubarb pie, citronjuice,
socker, äggvita *155 kr*

MINDRE

Primi

Carpaccio

Tunt skivad oxfile, 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

Betor

Bakade rödbetor med blåbärsglace, straciatella,
picklade gulbetor, rostade hasselnötter
125 kr

Frågor ?

Fråga oss gärna om allergener i våra maträtter
Eller
proteinets ursprung

STÖRRE

Secondi

Torskrygg

Smörstekt torskrygg, potatispuré, bräserad fänkål,
picklad fänkål & skaldjursskum
359 kr

Tri-Tip

Grillad tri-tip, morotspuré, rostade rödbetor,
friterad morot, picklad rödlök & rödvinssås
339 kr

Porchetta

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

Morot

Rostad morot, stekta smörbönor, gul morotspuré,
friterad morot & bryntsmör med tranbär och mandlar
265 kr

PASTA

Rigatoni al Pesto Rosso

Paprika & rostad tomatpesto, straciatella, pinjenötter
smörstekta gröna bönor och riven pecorino romano
245 kr

Tagliatelle al Ragu

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

Cozza Linguine

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

CHEFS CHOICE

TREAN

Kronärtskockshjärta

Friterade kronärtskockshjärtan, tomatsås
& riven parmesan

Cozza Linguine

Vongolemusslor & blåmusslor kokta i vitvinssås
toppad med chiliolja & gräslök

Mandelkaka

Mandelkaka med pistageganache,
apelsinkräm, pistageglass & rostade mandelsmulor

475 kr

FYRAN

Carne Cruda

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

Betor

Bakade rödbetor med blåbärsglace, straciatella,
picklade gulbetor, rostade hasselnötter

Tri-Tip

Grillad tri-tip, morotspuré, rostade rödbetor,
friterad morot, picklad rödlök & rödvinssås

Vaniljglass

Serveras med mandelsmulor & olivolja

585 kr

DESSERT

Tiramisu

En riktig "pigger upper"
95 kr

Mandelkaka

Mandelkaka med pistageganache, apelsinkräm,
pistageglass & rostade mandelsmulor
139 kr

Sockerkaka

Smörstekt sockerkaka, hjortronmylta,
creme fraiche glass, rostade vitchokladsmulor
129 kr

Vaniljglass

Serveras med mandelsmulor & olivolja
65 kr

ALKOHOLFRITT

ÖL

Lager eller IPA *55 kr*

VIN

Bubbel, Vitt eller Rött *79 kr*

ÖVRIGT

Läsk *39 kr*

Lokalproducerad läsk *42 kr*

Lemonader *42 kr*

Äppelmust *45 kr*

ÖL

Menabrea

Italiensk lager
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*