

## SNACKS

### Antipasti

#### Bruschetta

Grillat surdegsbröd med tomat & basilika  
65kr

#### Kronärtskockshjärta

Grillade kronärtskockshjärtan, parmesankräm,  
friterad purjolök & riven parmesan  
95 kr

#### Oliver

Bella di Cerignola  
59 kr

#### Carne cruda

Finskuret kalvinnanlår, picklade blåbär, tryffelmajonnäs,  
friterad ostronskivling & krasse  
95 kr

#### Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan  
115 kr

#### Drottning kammussla

Rostad chiliolja, kycklingskum, rostad vitlök & örter  
59 kr  
4 för 195 kr

#### Krabbtoast

Smörstekt surdegsbröd, skaldjursbisque, citronmajonnäs, örter  
95 kr

#### Marconamandlar

Saltröstade mandlar  
49 kr

#### Ost

Fråga personalen vilka vi serverar i veckan  
125 kr

#### Ostron

Schalottenlöksvinäggrett 45 kr,  
Veckans topping 49 kr

#### Veckans GT

Våga eller fråga? 150 kr

#### Blueberry Gimlet

Blueberry pie, forest gin, lime,  
socker 160 kr

#### Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, apelsin 139 kr

#### Basil Smash

Mountain gin, basilika, citron, socker  
155 kr

#### Triple zest Negroni

Sun gin, Campari, Aperol, Vermouth 165 kr

#### Lingari sour

Lingari, gin, citron, socker, äggvita 160 kr

## MINDRE

### Primi

#### Carpaccio

Tunt skivad oxfilé, schalottenlöksvinäggrett, ruccola  
ricotta, rostade mandlar, kapris & riven parmesan  
185 kr

#### Ravioli

Ravioli fylld med rostad kål & ricotta, kycklingskum, friterad  
grönkål, brynt smör & riven parmesan  
175 kr

#### Bläckfisk

Grillad bläckfisk, vitlökssmör, grillad paprika & tomatsalsa,  
tomatkräm, krutonger & krasse  
165 kr

#### Arancini

Friterade risottobollar smaksatt med tryffel, tryffelmajonnäs &  
riven parmesan  
145 kr

## PASTA

#### Rigatoni al pesto

Pesto baserad på soltorkadtomat & grillad paprika, stracciatella,  
pinjenötter, rostade smörbönor, äpple & riven parmesan  
265 kr

#### Tagliatelle al ragu

Salsiccia ragu med rökt sidfläsk, brytbönor & riven parmesan  
299 kr

#### Cozza Linguine

Vongolemusslor i vitvinsås, rostad chiliolja & gräslök  
299 kr

## STÖRRE

### Secondi

#### Risotto

Risotto med rostad blomkål, rostade smörbönor, äpple, ruccola &  
riven parmesan  
285kr

#### Röding

Smörstekt röding, potatispuré, citrussalsa, bakad purjolök,  
friterad purjolök, beurre blanc  
385 kr

#### Ossobuco

Nattbakad kalvlägg, pesto rosso, friterad potatis,  
stekta brytbönor, picklade lingon, rödvinssås & krasse  
339 kr

#### Ryggbiff

Grillad ryggbiff, potatisterrine, jordärtskockspuré,  
rostad jordärtskocka, jordärtskockschips,  
tryffelsmör & rödvinssås  
389 kr

### Frågor?

Fråga oss gärna om allergener i våra maträtter  
eller  
proteinets ursprung

## CHEFS CHOICE

### APRIL SPECIAL

#### Purjolök

Smör bakad purjolök med stracciatellakräm, kaprisbär, friterad  
purjolök & parmesan

#### Hanger steak

Grillad slaktarbiff med jordärtskockspuré, broccolini, pinjenötter &  
rödvinssås

#### Sockerkaka

Rostad sockerkaka med kolasås, creme fraichglass &  
havresmulor

Tisdag-Torsdag 499 kr

Fredag-Lördag 599 kr

### Matchande vinpaket

Tre utvalda viner som passar utmärkt till alla rätter  
390 kr

## DESSERT

#### Tiramisu

En riktig "pigger upper"  
95 kr

#### Citrontarte

Lakritsglass, citrussalsa, rostade mandelsmulor  
129 kr

#### Mandelkaka

Hallonmousse, hallonkräm, rostade mandelsmulor  
139 kr

#### Vaniljglass

Serveras med mandelsmulor & olivolja  
65 kr

#### Veckans glass eller sorbet

Fråga oss vad vi serverar i veckan  
Serveras med havresmulor  
65 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

### VECKANS LISTVIN!

Fråga oss vad vi serverar i veckan!

### VITA

#### Frescobaldi, Toscana

Chardonnay 140 / 605 kr

#### Nizza Silvano, Piemonte

Arneis DOCG 145 / 630 kr

#### Bastianich, Friuli

Sauvignon 165 / 715 kr

#### Marramiero, Abruzzo

Trebbiano DOC 160 / 695 kr

### RÖDA

#### Monviert, Friuli

Pinot Nero 155 / 675 kr

#### Nizza Silvano, Piemonte

Nebbiolo d'Alba DOC 145 / 630 kr

#### Talenti, Toscana

Rosso di Montalcino DOC  
Sangiovese 140 / 605 kr

#### San Casiano, Veneto

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

### 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

### DESSERTDRYCK

#### Dessertvin

Fråga gärna vad vi har öppet just nu!

#### Blueberry Pie

Blueberry pie, lättvispad grädde, kardemumma  
160 kr

#### Espresso Martini

Sprezzo, glacier vodka, espresso, socker  
165 kr

#### Varma kaffedrinkar

Irish coffe, Kaffe Karlsson  
150 kr