

SNACKS

Antipasti

Bruschetta

Grillat surdegsbröd med tomat & basilika
69kr

Kronärtskockshjärta

Friterade kronärtskockshjärtan, gazpacho, friterad grönkål
99 kr

Oliver

Bella di Cerignola
65 kr

Carne cruda

Finskuret kalvinnanlår, rostade mandlar, picklade kantareller & örtmajonnäs
99 kr

Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan
125 kr

Drottning kammussla

Rostad chiliolja, brynt smörskum & örter
59 kr
4 för 195 kr

Svamptartlette

Friterat gyozaskal, smörstekta kantareller, svampricotta
75 kr

Marconamandlar

Saltrostade mandlar
55 kr

Ost

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan
135 kr

Ostron

Schalottenlöksvinäggrett 45 kr
Veckans topping 49 kr
4st för 165 kr

Veckans GT

Våga eller fråga? 150 kr

Blueberry Gimlet

Blueberry pie, forest gin, lime, socker 165 kr

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, apelsin 145 kr

Rhubarb Paloma

Rhubarb pie, tequila, tajin, grapefrukt soda 160 kr

Triple zest Negroni

Sun gin, Campari, Aperol, Vermouth 165 kr

Limoncello sour

Limocello, vodka, citron, socker, äggvita 165 kr

MINDRE

Primi

Carpaccio

Tunt skivad oxfilé, schalottenlöksvinäggrett, ruccola, svampricotta, rostade mandlar, picklade blåbär & riven parmesan
209 kr

Rödbetor

Blåbärs glaserade rödbetor, rostade hasselnötter, picklade gulbetor & burrata
160 kr

Bläckfisk

Grillad bläckfisk, persiljesmör, gazpacho, picklad gurka, krutonger & örter
175 kr

Stenbitsrom

Friterad potatis, stenbitsrom, picklad rödlök brynt smörskum & potatiships
195 kr

PASTA

Rigatoni al tartufo

Krämig tryffelbechamel, stekta kantareller, picklade kantareller, burrata & riven parmesan
299 kr

Ragu alla collo di manzo

Tagliatelle med ragu på högrev & rökt sidfläsk, gröna bönor & riven parmesan
329 kr

Frutti di mare

Tomatsås med spaghetti, blåmusslor, marinerade räkor & örter
329 kr

STÖRRE

Secondi

Risotto

Risotto smaksatt med rostad blomkål, toppad med rostade smörbönor, torkade tranbär & riven parmesan

310kr

Gös

Smörstekt gösfilé, potatispuré, rostad blomkål, picklad blomkål, brynt smörvinäggrett med gröna ärtor & rostade smörbönor
365 kr

Flankstek

Grillad flankstek, friterad potatis, jordärtskockspuré, picklad rödlök, rödvinssås smaksatt med tryffel
360 kr

Clubsteak

Grillad ryggbiff på ben, för 2 personer, friterad potatis, rostad blomkål, gröna bönor, smörstekta kantareller, persiljesmör & rödvinssås smaksatt med tryffel
880 kr

Frågor?

Fråga oss gärna om allergener i våra maträtter eller proteinets ursprung

CHEFS CHOICE

HÖST 3AN

Tonfisk

Tonfisktartar, örtmajonnäs, salsa verde, gröna äpplen & potatiships

Ankbröst

Smörstekt ankbröst, blåbärs glacerade rödbetor, risotto, picklade gulbetor & friterad grönkål

Äppelpaj

Äppelpaj med vaniljglass

599 kr

Matchande vinpaket

Tre utvalda viner som passar utmärkt till alla rätter
390 kr

DESSERT

Tiramisu

En riktig ”pigger upper”
105 kr

Semifreddo

Körsbärsparfait, mandelkaka, körsbärskompott & mandelsmulor
149 kr

Pannacotta

Vispad pannacotta, biscottismulor, hjortronmylta & atsinakrasse
139 kr

Vaniljglass

Serveras med mandelsmulor & olivolja
69 kr

Veckans glass eller sorbet

Fråga oss vad vi serverar i veckan
Serveras med havresmulor
69 kr

DRYCK

För komplett vinlista eller alkoholfria alternativ fråga personalen

BUBBEL

Prosecco Asolo

Veneto, Glera 120/ 695 kr

Franciacorta Camilucci

Lombardiet, Chardonnay 160/ 930 kr

Lambrusco Settecani

Emilia-Romagna,

Lambrusco 120/ 525 kr

VECKANS LISTVIN!

Fråga oss vad vi serverar i veckan!

VITA

Frescobaldi, Toscana

Chardonnay 145/ 630 kr

Nizza Silvano, Piemonte

Arneis DOCG 150/ 650 kr

Bastianich, Friuli

Sauvignon 165/ 715 kr

VECKANS ROSÉ!

Fråga oss vad vi serverar i veckan!

RÖDA

Monviert, Friuli

Pinot Nero 160/ 695 kr

Nizza Silvano, Piemonte

Nebbiolo d’Alba DOC 145/ 630 kr

Ricudda, Toscana

Chianti Classico DOCG

Sangiovese 160/ 695 kr

San Casiano, Veneto

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Corvina, rondinella, molinara 150/ 650 kr

ÖL

Menabrea

Italiensk lager

20 cl 50 kr, 40 cl 95 kr

THIS IS HOW

33 cl 99 kr

Lager, suröl eller IPA

OMAKA

33 cl 99 kr

Lager eller IPA

Kallholmen

33 cl 99 kr

Lager eller IPA

ALKOHOLFRITT

ÖL

Lager eller IPA 65 kr

VIN

Bubbel, Vitt eller Rött 85 kr

ÖVRIGT

Läsk 39 kr

Lokalproducerad läsk 45 kr

Lemonader 45 kr

Äppelmust 49 kr

DESSERTDRYCK

Dessertvin

Fråga gärna vad vi har öppet just nu!

Rhubarb Pie

Rhubarb pie, lättvispad grädde, kardemumma

160 kr

Espresso Martini

Sprezzo, glacier vodka, espresso, socker

175 kr

Varma kaffedrinkar

Irish coffe, Kaffe Karlsson

160 kr