

ANTIPASTI

Smårätter att dela med varandra

SARDINE SOTT' OLIO CON PANE GRIGLIATO / 135

SARDINER I KONSERV, SERVERAS MED GRILLAT BRÖD

Da Vinci Pinot Grigio, Toscana 135 / 625

BRUSCHETTA POMODORO / 95

ROSTAT SURDEGSBRÖD MED CONFITERADE TOMATER

Villa Antinori, Toscana 160 / 725

BRUSCHETTA STRACCIATELLA / 115

ROSTAT SURDEGSBRÖD MED STRACCIATELLA, TRYFFEL & PISTAGENÖTTER

Ochetti Nebbiolo, Piemonte 165 / 815

ARANCINI DEL GIORNO / 160

FRITERAD RISOTTOBOLL - FRÅGA OSS OM DAGENS Fyllning

Och fråga gärna om dagens bästa vin-kombo

CALAMARI FRITTI / 160

FRITERADE CALAMARES & AIOLI MED EN SKVÄTT BLÄCKFISKBLÄCK

Terlan Chardonnay, Trentino-Alto Adige 165 / 795

MOZZARELLA & BURRATA

Vi hyllar det goda hantverket

BURRATA, TARTUFO, POMODORINI, OLIVE / 165

BURRATA, TRYFFEL, TOMATER & OLIVER

Barolo Borgo Reale 190 / 880

GRANDE MOZZARELLA 500G.

TARTUFO, POMODORINI, OLIVE / 295

STOR MOZARELLA, TRYFFEL, TOMATER OLIVER

Barolo Borgo Reale 190 / 880

TRIO

I NOSTRI TRE PREFERITI / 195 /pp

VÅRA TRE FAVORITER SOM SHARING

ARANCINI, BRUSCHETTA POMODORO, BURRATA

(MINST 2 PERSONER)

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!

PRIMI

Nu fortsätter vi med mellanrätter

CARPACCIO DI BARBIETOLA GIALLA E CREMA DI MELANZANE / 165

CARPACCIO AV GULBETA MED AUBERGINEKRÄM & PARMESANKRISP

Nero Oro, Grillo, Sicilien 135 / 625

GNOCCHI DELLA CASA / 195

VÅR HEMGJORDA GNOCCHI, FRÅGA EFTER VECKANS KOMPOSITION

Och fråga din kypare om dagens bästa vin-kombo

4 TIPI DI SALUMI, OLIVE, CARCIOFI SOTT'OLIO
E PANE GRIGLIATO / 165 / 255

CHARKUTERIER -HUSETS FYRA FAVORITER,
SURDEGSBRÖD, OLIVER & KRONÄRTSKOCKA

Villa Antinori, Toscana 165 / 815

CARPACCIO DI MANZO / 245

CARPACCIO PÅ OXE MED PARMESANKRÄM, KAPRIS & HASSELNÖTTER

Fråga din kypare om dagens bästa smak-kombo

COZZE ALLA MARINARA / 205

MUSSLOR I LJUVLIG SÅS AV VITLÖK, CHILI, VITT VIN, & TOMAT

Terlan Kreuth, Trentino-Alto Adige / 895

I NOSTRI SPAGHETTI

AL RAGU DELLA CASA / 265

VÅR VERSION -EN MÖR BIT RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND

SERVERAS MED MUSTIG TOMATSÅS

Barbera d'Asti Superiore, Piemonte 150 / 725

GAMBERI / 265

EN LAGOM HET ANRÄTTNING AV GAMBAS, CHILI & VITLÖK

Terlan Pinot Grigio, Trentino -Alto Adige 850

AL TARTUFO E PARMIGIANO / 245

FÄRSK SVART TRYFFEL & PARMESAN

Ratti Barolo Marcanasco, Piemonte / 1095

CACIO E PEPE AL PISTACHIO / 225

PECORINO ROMANO, SVARTEPEPPAR & PISTAGENÖTTER

Terlan Pinot Noir, Trentino-Alto Adige 175 / 850

LASAGNA DELLA CASA

LASAGNA TRE TIPI CARNE / 275

HUSETS LASAGNE AV TRE OLIKA STYCKDETALJER

-KALVFÄRS, NÖTFÄRS & SALSICCIA

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!

ITALIENSKANS LUNCHSERVERING / 155

MÅNDAG

UGNSBAKAD KALV, RISOTTO, SOLTORKADE TOMATER,
KRISPIGA SUGARSNAPS & PARMESAN

TISDAG

KRÄMIG PASTA TORTOGLIONI ALLA NORCINA, FRÄST SALSICCIA,
CHAMPINJONER & RIKLIGT MED PECORINO ROMANO

ONSDAG

PASTA CASARECCE ALL' ARRABIATA, BAKAT KYCKLINGLÅR,
BÖNSALLAD & RIVEN RICOTTA SALATA

TORSDAG

SPEZZATINO DI MANZO -EN ITALIENSK KÖTTGRYTA,
SMÖRSTEKT GNOCCHI, SYRLIG KRONÄRTSKOCKA
& BASILIKA-RICOTTA

FREDAG

KRISPIG FLÄSKSCHNITZEL, KRÄMIG CAPONATA,
FRASIG TÄRNAD POTATIS & CARBONARA-SMÖR

VECKANS VEGETARISKA

TORTELLONI FYLLED MED KANTARELLER & VÄSTERBOTTENSOST,
KANTARELLVELOUTÉ & KRISPIGA BETOR

SECONDI

BISTECCA FIORENTINA / 825

800 G ENTRECÔTE PÅ BEN

SERVERAS MED KÖKETS UTVALDA TILLBEHÖR.

DELAS MED FÖRDEL PÅ TVÅ PERSONER

DENNA RÄTT TAR CA 30 MINUTER ATT TILLAGA

Ratti Barolo Marcanasco, Piemonte / 1095

Brunello di Montalcino, Casanova di Neri, Toscana / 2095

VITELLO TONNATO DELLA CASA / 315

GRILLAT KALVINNANLÅR, TONFISKMAJONNÄS,

KAPRISBÄR & KRISPIG FÄNKÄLSSALLAD

Barbera d'Asti Superiore, Piemonte 150 / 725

RISOTTO DELLA SETTIMANA / 310

VECKANS RISOTTO -FRÅGA OSS VAD DET ÄR I DEN

Fråga din kypare om dagens bästa smak-kombo

IL PESCE DEL GIORNO / 285

DAGENS FÅNGST FRÅN JOHAN I HALLEN & BERGFALK

SERVERAS MED DAGENS TILLBEHÖR

Fråga din kypare om dagens bästa smak-kombo

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!