

## ANTIPASTI / FÖRRÄTTER

AVERSA E PIRENEI	Lufttorkad skinka från Pyrenéerna lagrad i min. 24 månader. (Den bästa skinkan vi någonsin smakat) Serveras med handgjord färsk buffelmozzarella från byn Aversa där man tillverkat osten i mer än 400 år.	275:-
ANTIPASTO MISTO ITALIANO	Utmärkta italienska charkuterier D.O.P. <sup>[L]</sup> <sub>SEP</sub> Serveras med importerade Italienska ostar, inlagda grönsaker, kolgrillad bruschette med färsk vitlök, och färsk compote.	259:-
LA CAPRESE	Handgjord buffelmozzarella D.O.P. från byn Aversa i Campania där man tillverkat osten i över 400 år Serveras med marinerade Datterinitomater från Sicilien, samt färsk basilika och kallpressad Toscansk olivolja.	167:-
TRITTICO DI BRUSCHETTA	Ett urval grillade bruschette på surdeg. Röd och gul ugnstrostad samt kolgrillad paprika med flagor av Parmigiano Reggiano (24 mån.) Bredbar het 'ndujakorv med kärna av burrata. Marinerade Italienska Datterinitomater och pancettachips från Toscana samt friterade salviablåd.	149:-
CARPACCIO TARTUFATO	Lövtunna skivor av oxfilé. Serveras med svart tryffeltapenad, lätt torkade tomater samt flagor av Parmigiano Reggiano D.O.P. (24 mån) Toppas med riven svart tryffel från Italien.	178:-
SAUTEÉ DI VONGOLE VERACI	Italienska, färska veracimusslor frästa i olivolja, färsk vitlök, vitt vin samt färsk persilja. Serveras med Pan'unto (grillad bruschetta med kallpressad Toscansk olivolja och färsk vitlök)	225:-

## PRIMI / PASTARÄTTER

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	Kolarhustruns pasta. Serveras med lufttorkad griskind, pancetta, ägg samt fint riven Pecorino Romano. En riktig klassiker från Rom.	189:-
TAGLIATELLE ALLA NORCINA	Tagliatelle med vår egengjorda salsiccia och aromatisk svart tryffel, samt färsk rosmarin, vitt vin och en skvätt grädde. Toppas med Parmegiano Reggiano (lagrad 24 mån.)	196:-
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	Pasta med Italienska veracimusslor i vitt vin, färsk vitlök och peperoncino samt en nypa färsk persilja.	219:-
RIGATONI ALLA GRICIA	Rigatoni med lufttorkad griskind och pepprig pancetta, båda från Toscana. Med vitt vin och peperoncino. Toppas med Pecorino Romano <sup>[L]</sup> <sub>SEP</sub>	190:-
PAPPARDELLE AL RAGÚ CON PROSCIUTTO DI PARMA	Ragú på parmaskinka i vitt vin. Bräseras i husets grönsaksbuljong i över 5 timmar. Mmmh...	215:-
TAGLIATELLE CON TARTUFO E CAPESANTE	Tagliatelle med smörfrästa pilgrimsmusslor i en svart/vit tryffelgräddsås med Parmigiano Reggiano.(lagrad 24 mån) Toppas med grillade	229:-

MEZZEMANICHE ALL'AMATRICIANA	pilgrims Musslor och hyvlad, färskt svart tryffel från Umbrien. Rom på en tallrik... Pasta med lufttorkad, pepprig griskind från Toscana. San Marzanotomater, vitt vin och peperoncino. Toppas med Pecorino Romano.	189:-
---------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## SECONDI / VARMRÄTTER

<b>- DÖDENS ENTRECOTE -</b>	3 veckors hängmörad Entrecôte (+900g). Med Carciofo alla Giudia, Patate Provinciale samt en Trio bruschette med 'nduja salami, Datterinitomater samt extra virgin olivolja och färsk vitlök. Serveras med Salsa Verde, Grönpepparsås samt Arrabiatasås. Räcker gott till 2 personer...	1075:-
ABBACCHIO SCOTTADITO	Lammkotletter marinerade i färska örter, extra virgin olivolja, färsk rosmarin, vitlök och peperoncino.	295:-
TAGLIATA DI MANZO TRADIZIONALE	Kolgrillad ryggbiff på en bädd av rucola. Toppas med knaperstekt Pancetta, Datterinitomater och Parmigiano Reggiano (lagrad 24 mån).	325:-
FILETTO DI VITELLO AL TARTUFO	Prima innerfilé av gödkalv... Serveras med sås på vit tryffel samt smörfräst Karljohansvamp. Toppas med färsk riven svart tryffel från Umbrien.	389:-
CODA ALLA VACCINARA	Klassisk ragu från Rom... Gjord på oxsvans och lufttorkad griskind. Bräseras i över 5 timmar.	225:-
FILETTO DI MANZO BEVUTO	Oxfileé serverad med klassisk Grönpepparsås spetsad med konjak.	340:-
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	Tunna skivor av ytterfilé från gödkalv. Späckas med Parmaskinka och färsk salvia. Serveras med reduktion på vitt vin.	295:-
CONIGLIO ALLA CACCIATORA	Klassisk gryta på kanin. Med färsk vitlök, rosmarin och vitt vin samt peperoncino.	259:-

## CONTORNI / TILLBEHÖR

INSALATA MISTA TRADIZIONALE	Rucola med lövtunna skivor av söta morötter med körsbärstomater och flagor av Parmigiano Reggiano.	55:-
CARCIOFINI IN TEGAME	Små fina kronärtskockor frästa i olivolja, färsk vitlök, persilja och peperoncino.	65:-
CARCIOFI ALLA GIUDIA	Doppfriterad kronärtskocka som den görs i Rom. Serveras gyllengul och härligt frasig.	70:-
SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO	Smörslungad bladspenat toppad med Parmigiano Reggiano.	75:-
INSALATA DI POMODORI	Tre sorters tomater slungade i vår egengjorda pesto nizzarro. Toppad med rödlök.	60:-
PATATE ALLA PROVINCIALE	Skivor av potatis råsteks i smör och olivolja. Kryddas med färsk rosmarin, vitlök och bladpersilja.	60:-

PADELLA DI FUNGHI TRIFOLATI	Blandade svampar frästa i olivolja med vitt vin och färsk vitlök. Toppad med nyklippt persilja samt peperoncino.	95:-
BROCCOLI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	Broccolibuketter frästa i olivolja med färsk vitlök och peperoncino.	55:-
BRUSCHETTA ALL'AGLIO	Grillad bruschetta med färsk vitlök och extra virgin olivolja. Vid eventuella allergier eller intolerans, rådfråga gärna personalen.	35:-

## DOLCI / DESSERTER

BIANCANEVE	En blandning av vaniljglass och Stregalikör rullad i mörk choklad.	90:-
SEMIFREDDO	Frusen grädde med ägg. Smaksatt med färsk citron och rom. Serveras med söta maränger.	85:-
PANNA COTTA	Sjuden grädde med vaniljstång och vit choklad. Toppas med reduktion på jordgubbar.	85:-
TIRAMISU´	Mjuk äggkräm med mascarpone och krispiga Savoiardikex. Smaksatt med marsala, cognac och espresso.	90:-
TARTUFO NERO	Chokladglass smaksatt med körsbärslikör, rostade mandlar och röda bigarråer. Rullad i kakao.	95:-
SORBETTI ASSORTITI	Svalkande Italienska sorbeter i olika smaker. Citron, Jordgubb, Hallon.	59:- per kula
GELATI ASSORTITI	Handgjord Italiensk gelato i olika smaker.	59:- per kula
SELEZIONI DI FORMAGGI D.O.P.	Ett urval utmärkta Italienska ostar. Serveras med akaciahonung, fikonkompott och tryffelhonung samt crostini. Vid eventuella allergier eller intolerans, rådfråga gärna personalen.	219:-