

ANTIPASTI / FÖRRÄTTER

<i>La Burrata Del Futuro</i>	Handgjord krämig ost av mozzarellakaraktär från Andria i Apulien. Serveras på en bädd av ugnstrostade tomater och grillad paprika. Med kapris och svarta Taggiascheoliver samt kallpressad extra virgin olivolja från Umbrien.	198:-
<i>Asparagi Bianchi con Provola Recco 24 Mesi</i>	Säsongen för den vita sparrisen har precis börjat och vi har fått tag på sparris från de första skördarna. Den vita sparrisen anses som extra smakrik och delikat. För att sparrisen ska anta sin vita färg så undanhåller man den från solljus. Så fort toppen av sparrisväxten dyker upp ur jorden så täcker man den med färsk jord för att förhindra fotosyntesen som annars skulle göra sparrisen grön. Vi ångkokar sparrisen hel och serverar den med fint riven Provolone Recco från Campanien lagrad i 24 månader samt brynt svenskt smör.	198:-
<i>ETNA ET AVERSA</i>	Lufttorkad Nebrodiskinka från Sicilien 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.	289:-
<i>ANTIPASTO MISTO ITALIANO</i>	Utmärkta italienska charkuterier D.O.P. ^[1] _{SEP} Serveras med importerade Italienska ostar, inlagda grönsaker, kolgrillad bruschette med färsk vitlök, och färsk compote.	279:-
<i>LA CAPRESE</i>	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.	198:-
<i>CARPACCIO TARTUFATO</i>	Lövtunna skivor av oxfilé. Serveras med svart tryffelapenad, lätt torkade tomater samt flagor av Parmigiano Reggiano D.O.P. (24 mån) Toppas med riven svart tryffel från Italien.	196:-

PRIMI / PASTARÄTTER

<i>Spaghetti di Gragnano ai Ricci di Mare Islandesi</i>	Dykare handplockar dessa sjöborrar från klippor under vattnet utanför Island. De kommer till oss absolut nyplockade och färska. Sjöborre som kallas Ricci di Mare på italienska anses som en utomordentlig delikatess och vi kan utlova en smakupplevelse utöver det vanliga. Sjöborren serveras med kopparvalsad spaghetti från Graganano och färsk vitlök samt kallpressad extra virgin olivolja från Toscana och peperoncino för lite hetta. (Tillgång till denna rätt varierar)	289:-
<i>Risotto con Asparagi Bianchi e Parmigiano Reggiano 24 Mesi</i>	Säsongen för den vita sparrisen har precis börjat och vi har fått tag på sparris från de första skördarna. Den vita sparrisen anses som extra smakrik och delikat. För att sparrisen ska anta sin vita färg så undanhåller man den från solljus. Så fort toppen av sparrisväxten dyker upp ur jorden så täcker man den med färsk jord för att förhindra fotosyntesen som annars skulle göra sparrisen grön. Vi gör en risotto Paese äkta Carnaroliris med vit sparris, svenskt smör och Parmigiano Reggiano lagrad i 24 månader.	289:-
<i>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</i>	Kolarhustruns pasta. Serveras med lufttorkad griskind, pancetta, ägg samt fint riven Pecorino Romano. En riktig klassiker från Rom.	195:-
<i>TAGLIATELLE ALLA NORCINA</i>	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.)	215:-
<i>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</i>	Pasta med Italienska veracimusslor i vitt vin, färsk vitlök och peperoncino samt en nypa färsk persilja.	239:-
<i>RIGATONI ALLA GRICIA</i>	Rigatoni med lufttorkad griskind och pepprig pancetta, båda från Toscana. Med vitt vin och peperoncino. Toppas med Pecorino Romano. ^[1]	190:-
<i>PAPPARDELLE AL RAGÚ CON PROSCIUTTO DI PARMA</i>	Ragú på parmaskinka i vitt vin. Bräseras i husets grönsaksbuljong i över 5 timmar. Mmmmh...	215:-
<i>TAGLIATELLE CON TARTUFO E CAPESANTE</i>	Tagliatelle med smörfrästa pilgrimsmusslor i en svart/vit tryffelgräddsås med Parmigiano Reggiano.(lagrad 24 mån) Toppas med grillade pilgrimsmusslor och hyvlad, färskt svart tryffel från Umbrien.	249:-

SECONDI / VARMRÄTTER

<i>- DÖDENS ENTRECOTE -</i>	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:-
<i>ABBACCHIO SCOTTADITO</i>	Lammkotletter marinerade i färska örter, extra virgin olivolja, färsk rosmarin, vitlök och peperoncino.	295:-
<i>TAGLIATA DI MANZO TRADIZIONALE</i>	Kolgrillad ryggbiff på en bädd av ruccola. Toppas med knaperstekt Pancetta, Datterinitomater och Parmigiano Reggiano (lagrad 24 mån).	355:-
<i>FILETTO DI VITELLO AL TARTUFO</i>	Prima innerfilé av gödkalv... Serveras med sås på vit tryffel samt smörfräst Karljohansvamp. Toppas med färsk riven svart tryffel från Umbrien.	425:-
<i>CODA ALLA VACCINARA</i>	Klassisk ragu från Rom... Gjord på oxsvans och lufttorkad griskind. Bräseras i över 5 timmar.	279:-
<i>FILETTO DI MANZO BEVUTO</i>	Oxfile serverad med klassisk Grönpepparsås spetsad med konjak.	389:-
<i>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</i>	Tunna skivor av ytterfilé från gödkalv. Späckas med Parmaskinka och färsk salvia. Serveras med reduktion på vitt vin.	295:-
<i>CONIGLIO ALLA CACCIATORA</i>	Klassisk gryta på kanin. Med färsk vitlök, rosmarin och vitt vin samt peperoncino.	259:-

CONTORNI / TILLBEHÖR

<i>INSALATA MISTA TRADIZIONALE</i>	Ruccola med lövtunna skivor av söta morötter med körsbärstomater och flagor av Parmigiano Reggiano.	55:-
<i>CARCIOFINI IN TEGAME</i>	Små fina kronärtskockor frästa i olivolja, färsk vitlök, persilja och peperoncino.	65:-
<i>CARCIOFI ALLA GIUDIA</i>	Doppfriterad kronärtskocka som den görs i Rom. Serveras gyllengul och härligt frasig.	70:-
<i>SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO</i>	Smörslungad bladspenat toppad med Parmigiano Reggiano.	75:-
<i>INSALATA DI POMODORI</i>	Tre sorters tomater slungade i vår egengjorda pesto nizzarro. Toppad med rödlök.	60:-
<i>PATATE ALLA PROVINCIALE</i>	Skivor av potatis råsteks i smör och olivolja. Kryddas med färsk rosmarin, vitlök och bladpersilja.	60:-
<i>PADELLA DI FUNGHI TRIFOLATI</i>	Blandade svampar frästa i olivolja med vitt vin och färsk vitlök. Toppad med nyklippt persilja samt peperoncino.	95:-
<i>BROCCOLI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</i>	Broccolibuketter frästa i olivolja med färsk vitlök och peperoncino.	55:-
<i>BRUSCHETTA ALL'AGLIO</i>	Grillad bruschetta med färsk vitlök och extra virgin olivolja.	35:-

DOLCI / DESSERTER

<i>BIANCANEVE</i>	En blandning av vaniljglass och Stregalikör rullad i mörk choklad.	105:-
<i>SEMIFREDDO</i>	Frusen grädde med ägg. Smaksatt med färsk citron och rom. Serveras med söta maränger.	125:-
<i>PANNA COTTA</i>	Sjuden grädde med vaniljstång och vit choklad. Toppas med reduktion på jordgubbar.	105:-
<i>TIRAMISU´</i>	Mjuk äggkräm med mascarpone och krispiga Savoiardikex. Smaksatt med marsala, cognac och espresso.	125:-
<i>TARTUFO NERO</i>	Chokladglass smaksatt med körsbärslikör, rostade mandlar och röda bigarråer. Rullad i kakao.	115:-
<i>SORBETTI ASSORTITI</i>	Svalkande Italienska sorbeter i olika smaker. Citron, Jordgubb, Hallon.	59:- per kula
<i>GELATI ASSORTITI</i>	Handgjord Italiensk gelato i olika smaker.	59:- per kula
<i>SELEZIONI DI FORMAGGI D.O.P.</i>	Ett urval utmärkta Italienska ostar. Serveras med akaciahonung, fikonkompott och tryffelhonung samt crostini.	219:-