

30% PÅ MATNOTAN

Priserna nedan är ej rabatterade

ANTIPASTI

Alfettato Misto | 245

Charkuteritallrik med San Danielle prosciutto, tryffelsalami, vildsvinssalami, Barolosalami, oliver och pacchini tomater

Burrata | 165

Len och krämig italiensk färskost med säsongens kvisttomater, schalottenlök, pacchini tomater och olivolja

Capesante & Pancetta | 175

Pancettalindade smörstekta kammusslor, kronärtskockscreme, inlagda fikon och friterad purjolök julienne

Carpaccio Di Vitello Tonnato | 195

Carpaccio på tunt skivad kalv med ruccola och hyvlad Grana Padano samt en dressing på tonfisk och kapris

Insalata di Carciofi/Kronärtskocka | 165

Inlagda kronärtskockor severas på ruccolabädd m pinjenötter, inlagda vitlöksklyftor och blandade oliver

Scampi in Padella | 225

Sauterade jätteräkor med citron, persilja, vitlök, chilipeppar & vit vin Serveras på ruccolabädd

CARNE / KÖTT

Filetto Di Manzo | 385

Grillad oxfile serveras med grönpepparsås

Agnello Al Rosmarino | 325

Grillade lammracks med honungskokta aprikoser, mejram, pecorino och grillade chili med rödvinsås Saltimbocca

Saltimbocca Alla Romana | 345

Gödkalv, parmaskinka & salvia i vit vin Oxfile

Oxfile Tournedos 385

Serveras med gorgonzolasås

Entrecote 300 Gram

Pommes frites eller klyftpotatis och ruccolasallad ingår

Tagliatta Di Manzo Provencale | 450 / person (minimum 2 pers.)

Helgrillad ugnsbakad oxfile (500 gr.) med råstekt potatis, ugnsbakade tomater och rödvinsås, trancheras och gratineras med vitlök och Grana Padano smör

PASTA E RISOTTO

Tagliatelle Con Gamberoni | 235

Saffransgräddas, vitt vin, chili, vitlök och scampi

Penne Piemontese | 235

Oxfile med champinjoner, grädde, vitt vin, chili och tomatsås

Penne alla Boscaiola | 235

Fläskfilè, bacon, champinjoner, lök, vitt vin, svartpeppar & gorgonzola

Penne al funghi Porcini | 230

Karljohanssvamp, champinjoner, vitlök, färsk sparris, coctailtomater & grädde

Pappardelle Con Filetto Di Manzo & Funghi Porcini | 245

Pappardelle med oxfile, Karljohan svamp, vitlök, cognac, grädde, färska örter och tryffelkräm

Fettucine Vitello | 235

Fettucine med strimlad kalv i gräddig tryffelsås, Grana Padano, tryffelolja och vitt vin

Spaghetti Vongole e Cozze | 245

Vongole musslor och blå musslor, olivolja, vit vin, vitlök, persilja, chili & coctailtomater

Pasta D'Mellisa | 230

Kyckling, vitt vin, grädde, spenat, pinjenötter och coctailtomater

PASTA E RISOTTO RISOTTO

Alla Marinara | 245

Saffransrisotto med havets delikatesser

Risotto Con Gorgonzola E Pere | 235

Risotto med gorgonzola och päron toppad med parmaskinka

Risotto Funghi | 245

Karljohanssvamp och champinjonrisotto, tryffelkräm, grädde och parmesanost

PESCE / FISK / FISH

Zuppa di Pesce | 310

Tomatbaserad fisk & skaldjurssoppa med aioli

Salmone Al Pesto | 310

Grillad lax serverad med grön pesto, kulpotatis och inlagda körsbärstomater

Merluzzo Alla Toscana | 310

Torskrygg med citronsås, tryffelzest, kulpotatis och friterad kapris

CONTORNI

Hemgjord Chilibearnaise eller bearnaise | 45

Tryffelbearnaise | 50

Rödvinssås | 40

Pommes frites | 35

Varma grillade grönsaker | 65

Tomat och löksallad | 65

Klyft Potatis | 45

Gorgonzolasås | 55

Grönpepparsås | 55

DOLCI

Tiramisu | 125

Torta Di Gelato | 135

Hemgjord italiensk vaniljglass med en kärna av svart vinbärssorbet, toppad med champagne granite.

Creme Brullée | 125

Tortino Al Cioccolato Con Gelato Di Vaniglia | 145

Varm chokladbakelse med hemgjord vaniljglass (minst 15 min.)

Sorbetto Della Casa | 110

Mango och citron

Piatto Di Formaggio | 175

Lady di Cabra, Fontina, Pecorino Sardo, Gorgonzola serverad med digestive och fikonmarmelad (Valfri ostbit 75:-)

Dolci Di Tartufo | 40

Hemgjord tryffel på mörk choklad