

Döden I Grytan Sample Menu

Lunch

Huvudrätter

Nodo di vitello al mascarpone 129Kr

Kalvnoisette med krämig sås på marsala grädde samt nötter serveras med potatis.

Impiccata fiorentina 129Kr

Stekt kalo noisette panerad med ströbröd parmigiano reggiano samt persilja serveras med stekt anya potatis.

Insalata ricca 129Kr

Blandsallad, tomat, rucola, grönsaker rökt scamorza ost och parma skinka serveras med egengjord basilika olja.

Inkl. Pommés.

Spaghetti carbonara 149Kr

Kolarhustruns serveras med luftorkad griskind, pancetta och italienska ägg. Toppas med pecorino romano.

Spaghetti alle vongole 185Kr

Pasta med venusmusslor från italien i vitt vin färsk vitlök och körsbärstomater samt peperoncino.

Tagliatelle alla norcina 189Kr

Tagliatelle med vår egengjorda salsiccia och aromatisk svart tryffel samt färsk romarin vitt vin och grädde. Toppad med färsk ricotta.

Pizza la parmense 165Kr

Tomater och mozzarella samt färska körsbärstomater. Toppad med parmaskinka, buffelmozzarella färsk rucola och parmigiano reggiano efter gräddning.

Pizza la caprese 140Kr

Tomater och mozzarella. Toppas med färska körsbärstomater färsk basilika buffelmozzarella och nymalen svartpeppar efter gräddning.

Fegato ubriaco 240 kr

Skivad kalvlever fräst i panna med färsk gul lök och färsk grönpeppar. Flamberas i konjak och avslutas med grädde. Serveras med patate provinciale.

Contorni / tillbehör

Patate alla provinciale 60Kr

Skivor av potatis råsteks i smör och olivolja. Kryddas med färsk rosmarin, vitlök samt bladpersilja

Carciofini in tegame 65Kr

Små fina kronärtskockor frästa i olivolja rärsk vitlök. Persilja och peperoncino

Spinaci al burro e parmigiano reggiano 75Kr

Smörslungad bladspenat toppad med parmigiano reggiano

Broccoli aglio olio e peperoncino 55Kr

Brocolibuketter frästa i olivolja med färsk vitlök och peperoncino

Dolci / efterrätter

Tiramisú 65Kr

Savoiardikex i ägggräm mascarpone och kakao med marsalavin och espresso.

Sorbetti 65Kr

Frisk sorbet i olika smaker

Middag

Antipasti / förrätter

Aversa e pirenei 275Kr

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.

Antipasto misto italiano 259Kr

Utmärkta italienska charkuterier d.o.p. Serveras med importerade italienska ostar, inlagda grönsaker, kolgrillad bruschette med färsk vitlök, och färsk compote.

La caprese 167Kr

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.

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. 149Kr

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. 178Kr

Sauteé di vongole veraci 225Kr

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)

Primi / pastarätter

Spaghetti alla carbonara 189Kr

Kolarhustruns pasta. Serveras med lufttorkad griskind, pancetta, ägg samt fint riven pecorino romano. En riktig klassiker från rom.

Tagliatelle alla norcina 196Kr

Tagliatelle med vår egengjorda salsiccia och aromatisk svart tryffel, samt färsk rosmarin, vitt vin och en skvätt grädde. Toppas med parmigiano reggiano (lagrad 24 mån.)

Spaghetti alle vongole veraci 219Kr

Pasta med italienska veracimusslor i vitt vin, färsk vitlök och peperoncino samt en nypa färsk persilja.

Rigatoni alla gricia 190Kr

Rigatoni med lufttorkad griskind och pepprig pancetta, båda från toscana. Med vitt vin och peperoncino. Toppas med pecorino romano.

Pappardelle al 215Kr

Ragú con prosciutto di parma ragú på parmaskinka i vitt vin. Bräseras i husets grönsaksbuljong i över 5 timmar. Mmmmh...

Tagliatelle con tartufo e capesante 229Kr

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.

Mezzemaniche all´amatriciana 189Kr

Rom på en tallrik... pasta med lufttorkad, pepprig griskind från toscana. San marzanotomater, vitt vin och peperoncino. Toppas med pecorino romano

Secondi / varmrätter

Dödens entrecote 1075Kr

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...

Abbacchio scottadito 295Kr

Lammkotletter marinerade i färska örter, extra virgin olivolja, färsk rosmarin, vitlök och peperoncino.

Tagliata di manzo tradizionale 325Kr

Kolgrillad ryggbiff på en bädd av ruccola. Toppas med knaperstekt pancetta, datterinitomater och parmigiano reggiano (lagrad 24 mån).

Filetto di vitello al tartufo 389Kr

Prima innerfilé av gödkalv... serveras med sås på vit tryffel samt smörfräst karljohansvamp. Toppas med färsk riven svart tryffel från umbrien.

Coda alla vaccinara 225Kr

Klassisk ragu från rom... gjord på oxsvans och lufttorkad griskind. Bräseras i över 5 timmar.

Filetto di manzo bevuto 340Kr

Oxfile serverad med klassisk grönpepparsås spetsad med konjak.

Saltimbocca alla romana 295Kr

Tunna skivor av ytterfile från gödkalv. Späckas med parmaskinka och färsk salvia. Serveras med reduktion på vitt vin.

Coniglio alla cacciatora 259Kr

Klassisk gryta på kanin. Med färsk vitlök, rosmarin och vitt vin samt peperoncino.

Le nostre pizze

La caprese

Tomater och buffelmozzarella. Toppas med färska datterinitomater, basilika och nymalen svartpeppar efter gräddning. 159Kr

Umberto i

Tomater och mozzarella samt salami finocchiona. Toppas med färsk ruccola efter gräddning. 153Kr

La diavola

Tomater och mozzarella med stark pastejsalami från calabrien och riktigt stark ventricinasalami. 170Kr

Serena grandi

Tomater och mozzarella med egengjord salsiccia och blandade svampar samt färsk bladpersilja. 179Kr

Il piemontese

Vit pizza med inlagd tryffel och krämig mozzarella. 185Kr

La parmense

Tomater och mozzarella samt färska datterinitomater. Toppas med prosciutto crudo, buffelmozzarella från aversa, färsk rucola och parmigiano reggiano (lagrad 24 mån.) Efter gräddning. 189Kr

Vi använder endast san marzanotomater och italiensk fior di latte av bästa kvalitet

Dolci / desserter

Biancaneve

En blandning av vaniljglass och stregalikör rullad i mörk choklad. 90Kr

Semifreddo

Frusen grädde med ägg. Smaksatt med färsk citron och rom. Serveras med söta maränger. 85Kr

Panna cotta

Sjuden grädde med vaniljstång och vit choklad. Toppas med reduktion på jordgubbar. 85Kr

Tiramisu´

Mjuk äggkräm med mascarpone och krispiga savoiardikex. Smaksatt med marsala, cognac och espresso. 90Kr

Tartufo nero

Chokladglass smaksatt med körsbärslikör, rostade mandlar och röda bigarråer. Rullad i kakao. 95Kr

Sorbetti assortiti

Svalkande italienska sorbeter i olika smaker. Citron, jordgubb, hallon. 59Kr per kula

Gelati assortiti

Handgjord italiensk gelato i olika smaker. 59Kr per kula

Selezioni di formaggi d.o.p.

Ett urval utmärkta italienska ostar. Serveras med akaciahonung, fikonkompott och tryffelhonung samt crostini. 219Kr