

MENÙ ALLA CARTA

Om du är allergisk mot något, var inte rädd för att prata med din kypare, så guidar vi dig genom menyn.
If you have any allergies, please speak to your waiter and we will guide you through our menu.

Antipasti

STRACCIATELLA (165)

Stracciatella med nduja, toppas med marconamandlar, picklad silverlök, taggiasca oliver, gräslök och serveras med grillat bröd.

Stracciatella with nduja, topped with marcon almonds, pickled silver onions, taggiasca olives, chives and served with grilled bread.

TARTARE DI TONNO (190)

Tonfisktartar med balsamicomarinerad melon, gurka, chili, torkade oliver samt en basilikamayo.

Tuna tartar with balsamico marinated melon, cucumber, chili and dried olives topped with basil mayo.

CARPACCIO (215)

Tunt skivad oxfilé toppad med citron och timjanpicklad boretanlök, ruccola, parmigiano reggiano och olivolja.

Thinly sliced tenderloin topped with lemon and thyme pickled burretana onion, arugula, parmesan cheese and olive oil.

VITELLO TONNATO (185)

Lågtempererad kalvstek med tonfiskkräm, citronzest, friterad kapris, körvel och 30 månaders parmigiano reggiano.

Low-tempered calf steak with tuna cream, lemon zest, deep-fried capers, chervil and parmigiano reggiano.

TARTARE DI VITELLO (175)

Sotad kalvtartar med citron, svartpeppar-mayo, pecorino, picklad silverlök, krispig potatis och sotad purjo.

Blackened calf tartar with lemon, black pepper mayo, pecorino cheese, pickled white onion, crispy potato and blackened leek.

BURRATA (175)

Krämig burrata på en bädd av fänkål, brynt smör, picklat äpple, picklad jalapeno och toppas med panagrattato.

Creamy burrata on a bed of fennel, browned butter, pickled apple, pickled jalapeno and topped with panagrattato.

Misto di Salumi

CHARK (305/405)

Charkuterier för två serveras med marinerade grönsaker, frittata och friterat bröd. Välj till ost.

Charcuteries for two served with marinated vegetables, frittata and deep fried bread. Add cheese.

Primi

LINGUINE ALLE VONGOLE (270)

Linguine serveras med vongolemussla, vitlök, lök, chili, tomat, persilja, vitt vin och smör.

Linguine pasta served with vongole mussels, garlic, onion, chili, tomato, parsley, white wine and butter.

AGNOLOTTI DI MAIALINO (245)

Spädgris, ricotta och tryffel fylld agnolotti toppad med brynt smör, kalvfond, salvia, chili, vitlök och parmigiano reggiano.

Piglet, ricotta cheese and truffle filled ragnolotti topped with brown butter, sage, chili, garlic and parmigiano.

MACCHERONI E TARTUFO (285)

Tryffelstuvad maccheroni toppas med parmigiano och färsk riven tryffel.

Truffle creamed maccheroni topped with parmigiano cheese and fresh grated truffles.

TAGLIATELLE CON (245) RAGU DI VITELLO

Tagliatelle med tomatiserad kalvragu, toppad med riven pecorino, gräslök och körvel.

Tagliatelle with tomato veal stew, topped with grated pecorino cheese, chives and chervil.

BUCATINI ALL AMATRICIANA (245)

Bucatini pasta slungad i het tomatås, guanciale (lufttorkad griskind), svartpeppar, och riven pecorino di amatrice. (Det går att byta ut guancialen mot en klick stracciatella)

Bucatini pasta in spicy tomato sauce, guanciale, black pepper and grated pecorino di amatrice. (It's possible to swap the guanciale for stracciatella)

RISOTTO ALLO CAVOLO (235)

Risotto med brynt smör, friterad salvia, krämig stracciatella, picklad vitkål och toppas med riven parmesan.

Risotto with browned butter, fried sage, creamy stracciatella, pickled white cabbage and topped with grated parmesan.

Om du är allergisk mot något, var inte rädd för att prata med din kypare, så guidar vi dig genom meny.

If you have any allergies, please speak to your waiter and we will guide you through our menu.

Secondi

MERLUZZO (345)

Smörstekt torsk med krämig musselsås, semi-torkad tomat, krispig pancetta, basilikaolja och smörgåskrasse.

Butter-fried cod with creamy clam sauce, semi-dried tomato, crispy pancetta, basil oil and watercress.

AGNELLO (410)

Grillade lammracks penslade med ört-, chili- och vitlöksmarinad, serveras med rostat vitlökssmör och rödvinssky.

Grilled rack of lamb with herb, chili and garlic marinade, served with roasted garlic butter and red wine gravy.

SCALOPPINE DI VITELLO (285) AL LIMONE

Grillad kalvschnitzel med en smörig citronsås och babyspenat.

Grilled veal schnitzel with a buttery lemon sauce and baby spinach.

ENTRECÔTE (420)

250g grillad entrecôte av marmoreringklass 5+, serveras med tryffelsky och grillad citron.

250g grilled entrecôte, served with truffle gravy and grilled lemon.

BISTECCA FIORENTINA (1300)

1 kg T-ben (angus) stek från Miguel Vergera farmen. Rekommenderas för 2 personer, serveras med grillad citron, tryffelsky och två valfria contorni.
(Tillagningstid ca 45 minuter)

T-bone (Angus), 1 kg, from the Miguel Vergera farm. For two people. Served with grilled lemon and truffle gravy, choose two optional contorni.

Contorni

INSALATA DI SPINACI (55)

Spenat, sockerärt och parmesansallad.

Spinach, sugar peas and parmesan salad.

PATATINE FRITTE (55)

Friterad kulpotatis, slungad i parmesan och rostad vitlöksolja.

Deep-fried potato, tossed in parmesan cheese and roasted garlic oil.

TRYFFELPARMESAN FRIES (65)

Truffle and parmesan cheese fries.

BROCCOLINI MED PECORINO (85)

Broccolini with Pecorino cheese.

INSALATA DI POMODORI (55)

Tomat och löksallad.

Tomato and onion salad.

ARANCINI (85)

Friterade arancinibollar fyllda med charkuterier och krämig risotto, serveras med en tryffeldipp.

Deep-fried arancini filled with charcuterie and creamy risotto, served with a truffle dip.

DIPPING (25)

Tryffel-, basilika- eller pepparmayo.

Truffle, basil or black pepper mayonnaise.

Dolci

TIRAMISU (115)

Savoiardikex, mascarpone, kaffe och likör.

Savoiard, mascarpone, coffee and liqueur.

T.E.G. (155)(55)

Tryffel, espresso och grappa.

Truffle, espresso and grappa.

SELEZIONE DI FORMAGGI (55/145)

Välj på 1 eller 4 bitar ost med tillbehör.

Choose 1 or 4 pieces of cheese.

HANGOVER TOAST (125)

Fattiga riddare med romrussinglass, limoncello syrup, kaksmulor och syltade citronskal.

French toast with rum raisin ice cream, limoncello syrup, cake crumbs and pickled lemon peels.

PANNACOTTA (105)

Klassiker med smak av vanilj, serveras med hjortron.

Classic, with taste of vanilla, served with cloudberries.

SEMIFREDDO (125)

Salt karamell semifreddo, hallonkräm och hackade mandlar.

Salted caramel semifreddo, raspberry cream and almonds.

GELATO / SORBETTO (75)

Fråga din servitör om dagens smaker på våra hemmagjorda glassar och sorbeter.

Ask your waiter for our ice cream and sorbets flavours of the day.

