

## ANTIPASTI

Smårätter att dela med varandra

### BRUSCHETTA POMODORO / 75

ROSTAT SURDEGSBRÖD MED CONFITERADE TOMATER

*Villa Antinori, Toscana 160 / 725*

### BRUSCHETTA STRACCIATELLA / 115

ROSTAT SURDEGSBRÖD MED STRACCIATELLA, TRYFFEL & PISTAGENÖTTER

*Ochetti Nebbiolo, Piemonte 165 / 815*

### ARANCINI DEL GIORNO / 160

FRITERAD RISOTTOBOLL - FRÅGA OSS OM DAGENS FYLLNING

*Och fråga gärna om kvällens bästa vin-kombo*

### CALAMARI FRITTI / 160

FRITERADE CALAMARES & AIOLI MED EN SKVÄTT BLÄCKFISKLÄCK

*Terlan Chardonnay, Trentino-Alto Adige 165 / 795*

## MOZZARELLA & BURRATA

Vi hyllar det goda hantverket

### BURRATA, TARTUFO, POMODORINI, OLIVE / 165

BURRATA, TRYFFEL, TOMATER & OLIVER

*Ratti Barolo Marcanasco, Piemonte 215 / 1095*

### MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE / 190

BUFFELMOZARELLA, TOMATER & BASILIKAKRÄM

*Ratti Barolo Marcanasco, Piemonte 215 / 1095*

## TRIO

### I NOSTRI TRE PREFERITI / 345

VÅRA TRE FAVORITER SOM SHARING

ARANCINI, BRUSCHETTA POMODORO, BURRATA

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!

## PRIMI

Nu fortsätter vi med mellanrätter

### ASPARGI GRIGLIATI / 160

GRILLAD GRÖN SPARRIS,

PARMESAN & CITRONZEST

*Terlan Chardonnay, Trentino-Alto Adige 165 / 795*

### 4 TIPI DI SALUMI, OLIVE, CARCIOFI SOTT'OLIO E PANE GRIGLIATO / 165 / 255

CHARKUTERIER -HUSETS FYRA FAVORITER,  
SURDEGSBRÖD, OLIVER & KRONÄRTSKOCKA

*Villa Antinori, Toscana 165 / 815*

### CARPACCIO DI MANZO / 245

CARPACCIO PÅ OXE MED HYVLAD PARMESAN,  
KAPRIS & HASSELNÖTTER

*Fråga din kypare om dagens bästa smak-kombo*

### GAMBERI AL BRANDY / 290

STORA RÄKOR BRÄSERADE I BRANDY,  
STRACCIATELLA & PISTAGENÖTTER,

*Bramito della Sala Chardonnay, Umbrien 815*

## I NOSTRI SPAGHETTI

### AL RAGU DELLA CASA / 265

VÅR VERSION -EN MÖR BIT RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND  
SERVERAS MED MUSTIG TOMATSÅS

*Barbera d'Asti Superiore, Piemonte 150 / 725*

### GAMBERI / 265

EN LAGOM HET ANRÄTTNING AV GAMBAS, CHILI & VITLÖK

*Terlan Pinot Grigio, Trentino -Alto Adige 850*

### AL TARTUFO E PARMIGIANO / 245

FÄRSK SVART TRYFFEL & PARMESAN

*Ratti Barolo Marcanasco, Piemonte 215 / 1095*

### CON FILETTO DI MANZO 285

OXFILÉ, CHAMPINJONER, COCKTAILTOMAT & SPENAT

*Ratti Barolo Marcanasco, Piemonte 215 / 1095*

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!

## INSALATA

### INSALATA DI POLLO / 245

BLANDADE BLAD, BAKAD KYCKLING, MOROT, RÖDLÖK,  
TOMAT, GURKA, KRUTONGER, ROSTADE PUMPAKÄRNOR & PARMESAN

*Terlan Winkl Sauvignon Blanc, Trentino-Alto Adige 160 / 825*

### INSALATA DI TONNO / 265

BLANDADE BLAD, HALSTRAD TONFISK, COCKTAILTOMATER,  
FÄNKÅL, GRÖN SPARRIS, KAPRIS, RÖDLÖK & TONFISKDRESSING

*Terlan Kreuth, Trentino-Alto Adige / 895*

## SECONDI

### TAGLIATA DI MANZO / 340

GRILLAD ENTRECÔTE, RÖDVINSSÅS, RUCCOLA,  
TOMAT & PARMIGIANO REGIANO

*Barolo Sertai, Piemonte 190 / 925*

### RISOTTO FRUTTI DI MARE / 310

RISOTTO KOKT I HUMMERFOND  
CALAMARES, BLÄMUSSLOR & GAMBAS

*Terlan Chardonnay, Trentino-Alto Adige 165 / 795*

### IL PESCE DEL GIORNO / 285

DAGENS FÄNGST FRÅN JOHAN I HALLEN & BERGFALK  
SERVERAS MED KVÄLLENS TILLBEHÖR

*Fråga din kypare om kvällens bästa smak-kombo*

## BISTECCA FIORENTINA

ENTRECÔTE PÅ BEN, SERVERAS MED SALLAD,  
ROSTAD POTATIS & RÖDVINSSÅS / 745

**Delas med fördel på två personer**

*Lazzeretti Brunello di Montalcino, Toscana / 1900*

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!