

INNAN

NEGRONI / 165

BEEFEATER GIN, CAMPARI, CARPANO CLASSICO
& COCCHI TORINO ROSSO

PERFETTO / 165

CAMPARI, RED VERMOUTH & PROSECCO

MARTINI FLOREALE / 165

BEEFEATER GIN, CARPANO DRY,
ITALICUS & ORANGE BITTERS

ANTIPASTI

SICILANSKA OLIVER / 65

VISPAD RICOTTA / 85

OLIVOLJA, ROSA SALLAD

FRITERADE KRONÄRTSKOCKOR / 135

PARMESANCREME, CITRON

CHARKUTERIER

COPPA / 75

SALAMI MILANO / 85

PROSCIUTTO CRUDO / 125

ALLA TRE / 255

PRIMI

CARPACCIO CLASSICO / 185

PARMESAN, RUCCOLA, PINJENÖTTER, CITRON
Renato Ratti Chardonnay, Piemonte 165 / 795

GRILLAD GRÖN SPARRIS / 145

RICOTTA, CITRONZEST, BRYNT SMÖR & HASSELNÖTTER
Villa Antinori, Toscana 165 / 815

BURRATA / 145

BLODAPELSIN, TORKADE OLIVER & CHILI
Fråga din kypare om kvällens bästa smak-kombo

FRITERAD BLÄCKFISK / 145

GREMOLATAMAJONNÄS & CITRON

Massimo Lentsch, Etna Bianco, Carricante, Sicilien 160/ 745

TARTAR ”VITELLO TONNATO” / 165

KAPRIS, PARMESAN, TOMAT & GRILLAT BRÖD
Renato Ratti Chardonnay, Piemonte 165 / 795

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!

ITALIENSKANS LUNCHSERVERING / 155

MÅNDAG

MEZZE RIGATONI

PANCETTA, CHILI, VITLÖK, CITRON,
SPENAT & PARMESAN

TISDAG

FLÄSKSCHNITZEL ”SCALLOPINE CAESAR”

HJÄRTSALLAD, GURKA, PERSILJA, KRISPIG KAPRIS,
CAESARDRESSING & ROSTAD POTATIS

ONSDAG

ROSTAD KYCKLING

RAMSLÖK, BAKADE TOMATER,
STESKY & KRÅMIG POTATISPURÉ

TORSDAG

KRISTI HIMMELFÄRDS DAG

VI SERVERAR FULL A LA CARTE FRÅN KL 12.00

FREDAG

GAMBERI AL LIMONE

PASTA FARFALLE, KRÅMIG PAPRIKASÅS,
’NDUJA, PANGRATTO & BASILIKA

VECKANS VEGETARISKA

LINGUINE ARRABBIATA

TOMATSÅS MED STING, STRACCIATELLA,
CITRONZEST, SVARTKÅL & MANDEL

VECKANS SALLAD

PANZANELLA MED MOZZARELLA / 205

TOMAT, BASILIKA, KRUTONGER, BLANDADE BLAD,
HYVLAD LÖK & VINÄGRETT

LÅT LUNCHEN & HELA DAGEN
BLI LITE HÄRLIGARE!

MENABREA BIONDA 4,8.....92 / 40 cl

NV SPUMANTE TERRAZZA, Veneto,145 / glas

2023 VOLUNTÈ PINOT GRIGIO, Veneto.....145 / glas

2023 VOLUNTÈ ROSÉ, Veneto.....145 / glas

2023 VOLUNTÈ MONTEPULCIANO, Abruzzo.....145 / glas

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!

PASTA

BIGOLI ALL’AMATRICIANA / 255

GUANCIALE, PECORINO, SAN MARZANOTOMAT, SVARTPEPPAR
Barbera d’Asti Superiore, Piemonte 150 / 725

LINGUINE ALLE VONGOLE / 275

MUSSLOR, VITTVIN, SMÖR & CHILI

Pfitscher Saxum Sauvignon Blanc, Alto Adige- Südtirol 160 / 825

MACARONI GAMBERI / 285

GRÖN SPARRIS, SKALDJURSFOND, SMÖR & PEPERONCINO

Ratti Ochetti Nebbiolo, Piemonte 165 / 815

FETTUCINE MED ÖRTSPÄCKADE KALVFRIKADELLER / 275

I TOMATSÅS MED KAPRIS & PARMESAN

Ratti Barolo Marcanasco, Piemonte 215 / 1095

LASAGNA DELLA CASA / 185

KLASSISK LASAGNE BOLOGNESE, SERVERAS MED EN LITEN SALLAD

Ratti Barolo Marcanasco, Piemonte 215 / 1095

SVAMPRISOTTO / 255

PORTOBELLO, CHAMPINJON, MANDEL & PARMESAN

Massimo Lentsch, Etna Bianco, Carricante, Sicilien 160 / 745

SECONDI

SALVIASTEKT KYCKLING / 275

PARMESANVELOUTÉ, SMÖRSTEKT MOROT & SVARTKÅL
Barolo Sertaia, Piemonte 190 / 925

GRILLAD ENTRECÔTE / 345

N’DUJASMÖR, SAUTERADE MEDELHAVSBLAD & ROSTAD POTATIS
Ratti Barolo Marcanasco, Piemonte 215 / 1095

ITALIENSKANS PIZZA

AURORA SICILIANA / 195

TOMAT, FIOR DI LATTE, OLIVER, KAPRIS, PEPERONCINO

BELLO / 215

TOMAT, FIOR DI LATTE, PORTOBELLO, STRACCIATELLA, VITLÖK, BASILIKA

GIOVANNI / 225

TOMAT, FIOR DI LATTE, SALAMI MILANO,
POMODORO SEMISECCHI, RUCCOLA, PARMESAN

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!