



Fördränkar

Rossini
Martini Tonic Rosé
Peach Bellini

FOR A GREAT START

Tre Valv Signature Board

En perfekt balans av ost, charkuterier och små delikatesser – en smakupplevelse som lätt får dig att vilja ha en till!

Serveras för minst 2 personer.
195 p/p

Small Bites

Nygräddat vitlöksbröd
Mix Nötter
Marinerade gröna Oliver

Förrätter

HALLOUMI BITES

Friterad halloumi med krispig yta, serverad med sötstark chilihonung.

165

PEACH DELIGHT

Krispigt bröd med krämig burrata, prosciutto, persika, färsk basilika och en touch av honung och balsamico.

175

BANG BANG SHRIMPS

Krispigt friterade räkor vända i en krämig, söt och kryddig sås. Toppade med färsk salladslök.

185

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor med majonnäs, crème fraîche, löjrom och dill på smörstekt bröd.

215

Pizza

MARGHERITA + mozzarella di bufala 65

San Marzano-tomatsås, fior di latte och färsk basilika.

195

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

San Marzano-tomatsås, fior di latte, semitorkade tomater, mozzarella di bufala och färsk basilika.

245

PEPPERONI BURRATA

San Marzano-tomatsås, fior di latte, pepperoni, jalapeños, burrata och färsk basilika.

255

SALAMINO

San Marzano-tomatsås, fior di latte, stark salami, rödlök och färsk basilika.

255

HONEY HONEY

Fior di latte, krämig chèvre, knapriga valnötter och en touch av gyllene honung.

265

Alla våra pizzor kan göras till barnpizzor – samma goda smak i mindre format. Perfekt för våra yngre gäster!

Choco Dream

Svensk hembakad kladdkaka med dulce de leche, vispad grädd och toppad med Daimchoklad.

135

Pistachio Tiramisu

Savoirdikex dränkta i espresso, varvad med krämig mascarpone smaksatt med pistage och toppad med krossad pistagenötter.

125

Dessert

Smashed Kanelbulle

Smashad kanelbulle serverad med vaniljglass och kolasås.

125

Crème Brûlée

En len och krämig vaniljkräm toppad med ett tunt, krispigt lager av karamelliserat socker.

115

Italian Gelato

Välj mellan våra ljuvliga smaker: Pistage, Raffaello och Bourbonvanilj.

95

Pasta

SPAGHETTI CARBONARA

Friterad pancetta, äggula, nymalen svartpeppar och pecorino romano.

235

RIGATONI PESTO

Grön pesto med pistage, vitlök, chili och semitorkade tomater. Toppad med krämig burrata.

255

PASTA LA VISTA

Rigatoni i en sås på San Marzano-tomater, grädd, kyckling, chili och vitlök. Toppad med parmesan.

265

SPAGHETTI SCAMPI

Serveras med kapis, oliver, vitt vin, San Marzano-tomater, vitlök, chili och persilja.

280

FETTUCCINE TARTUFO

Oxfile med babyspenat i en krämig sås med mascarpone. Toppas med parmesan och färsk svart tryffel.

295

Varmrätter

VEAL MEATBALLS

Potatismos serverat med krämig brunsås, lingon och inlagd gurka.

275

SMOKEY GLAZED SALMON

Serveras med sparris, grillad citron, sesamfrön, honung och barbecuesås.

295

MOULES FRITES

Färsk musslor ängade i vitt vin, vitlök, chili, persilja och grädd. Serveras med pommes frites.

295

TENDERLOIN Tournedo

Perfekt stekt och serverad med en krämig pepparsås.

425

Weekly Meat Special

Kockens utvalda premium kött – varierar veckovis. Fråga din servitör om dagens val.