



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

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. Toppad 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 grädde och toppad med Daimchoklad.

135

Pistachio Tiramisu

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

125

Vår Signatur Drink

STOCKHOLM
Pink gin, Galliano, färska jordgubbar, jordgubbssirap & citronjuice. Toppas med vitchoklad grädde.

175

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, grädde, kyckling, chili och vitlök. Toppad med parmesan.

265

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

280

FETTUCCHINE 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
Färska musslor ängade i vitt vin, vitlök, chili, persilja och grädde. Serveras med pommes frites.

295

TENDERLOIN Tournedo
Perfekt stekt och serverad med en krämig pepparsås.

425

Weekly Meat Special

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

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