

Antipasti / Förrätt

Tartare di manzo, spuma e tuorlo fritto 165kr

Råbiff med ostskum och friterad äggula

Burrata e insalata di zucchini e pomodorini 150kr

Burrata med zucchinisallad och confit Picadilly tomat

Crostino mare & monti 175kr

Smörstekt foccacia toppad med ricottakräm, smörstekta räkor- och svamp

Carpaccio di orata 160kr

Guldsparid carpaccio med citrusdressing, apelsin och microörter

Fritti della tradizione 160kr

Tre urval av friterade traditionella Italienska tilltugg

Grantagliere 250kr / 400kr

Välj mellan liten eller stor planka med chark, ost och klassiska italienska tillbehör

Ostriche fresche 35kr/st

Dagens färska ostron med citron (Begränsat antal)

Secondi / Fisk & Kött

Frittura di calamari e gamberi 200kr

Friterade röda räkor, små bläckfisk och calamari ringar serveras med aioli och citron

Tonno grigliato alla puttanesca 330kr

Grillad röd tonfisk med tomat, oliver och kapris

Agnello alla griglia 275kr

Lammrostbiff med getostkräm, mynta och brynt citron och skysås

Lombata di manzo 195kr

Grillad gräsbetad och hängmörad ryggbiff med salsa verde och demiglace-sås. Serveras utan tillbehör

Entrecôte-Tomahawk con salsa verde al midollo (Perfekt att dela) 850kr

800 g Svensk Tomahawk, stark salsa verde och benmärgs smör

Primi / Pasta & Risotto

Linguine ai frutti di mare 285kr

Hemgjord pasta med tomatsås, krätfond, blandade skaldjur, vitlök, chili och persilja

Paccheri ai gamberoni 275kr

Hemgjord pasta med rostad tomatkräm, röda räkor, vitlök, chili. Toppad med friterad purjolök och tomat pulver

Spaghetti cacio e pepe e carciofi croccanti 245kr

Hemgjord pasta med pecorino och parmesan ost, svartpeppar och friterad kronärtskocka

Strozzapreti al ragù di anatra 265kr

Hemgjord pasta med ankragu, ankfond, ank- och apelsinsås

Mezzaluna pinzata 265kr

Handgjord pasta fylld med stracchino-ost och sparris, serveras med citronsmör, burratakräm, citronzest och babyspenat

Risotto agli scampi con limone e rabarbaro caramellizzato 285kr

Risotto med scampi räkor, krätfond, lax rom, citronzest och karamelliserade rabarber

Contorni / Tillbehör

Patate al forno 60kr

Rostad potatis med vitlök och rosmarin

Verdure grigliate 60kr

Grillade grönsaker

Insalata verde 60kr

Grönsallad med körsbärstomater, oliver, kronärtskocka och rödlök



KÄNNER VI INTE TILL DIN ALLERGI? FRÅGA OSS VAD MATEN INNEHÅLLER!!

Antipasti / Appetizers

Tartare di manzo, spuma e tuorlo fritto 165kr

Beef tartar with cheese foam and deep-fried egg yolk

Burrata e insalata di zucchine e pomodorini 150kr

Burrata cheese with zucchini salad and confit Piccadilly tomatoes

Crostino mare & monti 175kr

Grilled foccacia bread topped with ricotta cream, butter fried shrimps- and mushrooms

Carpaccio di orata 160kr

Cured Gilt-head bream filé with citrus dressing, orange and micro herbs

Fritti della tradizione 160kr

Selection of traditional Italian bites

Grantagliere 250kr / 400kr

Choose between a small or big board with a selection of charcuterie, cheese and classic Italian appetizers

Ostriche fresche 35kr/st

Today's fresh oysters with lemon (Limited portions)

Secondi / Meat & Fish

Frittura di calamari e gamberi 200kr

Deep fried red shrimps, baby octopus and calamari rings, served with aioli and lemon

Tonno grigliato alla puttanesca 330kr

Grilled red tuna loin with tomatoes, olives and capers

Agnello alla griglia 275kr

Slow cooked lamb roast with goat cheese cream, mint and charred lemon

Lombata di manzo 195kr

Grilled grass fed sirloin steak with salsa verde and demi-glace. Served without side dishes

Entrecôte-Tomahawk con salsa verde al midollo (good to share) 850kr

800gr Swedish Tomahawk with spicy salsa verde and bone marrow butter

Primi / Pasta & Risotto

Linguine ai frutti di mare 285kr

Homemade pasta with tomato sauce, shrimp bisque, mixed seafood, garlic, chili and parsley

Paccheri ai gamberoni 275kr

Homemade pasta with roasted tomato cream, red prawns, garlic and chili, topped with fried leek and tomato dust

Spaghettono cacio e pepe e carciofi croccanti 245kr

Homemade pasta with pecorino and parmesan cheese, black pepper and deep fried artichokes

Strozzapreti al ragù di anatra 265kr

Homemade pasta with duck ragu and orange duck demiglace

Mezzaluna pinzata 265kr

Handmade pasta filled with stracchino cheese and asparagus, served with lemon-butter, burrata cream, lemon zest and baby spinach

Risotto agli scampi con limone e rabarbaro caramellizzato 285kr

Risotto with scampi shrimps, shrimp bisque, salmon roe, lemon zest and caramelized rhubarb

Contorni / Side dishes

Patate al forno con aglio e rosmarino 60kr

Roasted potatoes with garlic and rosemary

Verdure grigliate 60kr

Grilled vegetables

Insalata verde 60kr

Green salad with cherry tomatoes, olives, artichokes and red onion



ARE WE NOT AWARE OF YOUR ALLERGY? ASK US ABOUT WHAT THE FOOD CONTAINS!!