

MENÙ ALLA CARTA

Om du är allergisk mot något, var inte rädd för att prata med din kypare, så guidar vi dig genom menyn.
If you have any allergies, please speak to your waiter and we will guide you through our menu.

Antipasti

STRACCIATELLA (165)

Stracciatella med sticky rödbeta, toppas med honung och chilirostade valnötter, Saba, ruccolapulver och smörgåskrasse.

Stracciatella with sticky beets, topped with honey and chili roasted walnuts, Saba, arugula powder and cress.

TARTARE DI TONNO (190)

Tonfisktartar med balsamicomarinerad melon, gurka, chili, torkade oliver samt en basilikamayo.

Tuna tartar with balsamico marinated melon, cucumber, chili and dried olives topped with basil mayo.

CARPACCIO (215)

Tunt skivad oxfilé toppad med citron och timjanpicklad borettanlök, ruccola, parmigiano reggiano och olivolja.

Thinly sliced tenderloin topped with lemon and thyme pickled burretana onion, arugula, parmesan cheese and olive oil.

VITELLO TONNATO (185)

Lågtempererad kalvstek med tonfiskkräm, citrozest, friterad kapris, körvel och 30 månaders parmigiano reggiano.

Low-tempered calf steak with tuna cream, lemon zest, deep-fried capers, chervil and parmigiano reggiano.

TARTARE DI VITELLO (175)

Sotad kalvtartar med citron, svartpeppar-mayo, pecorino, picklad silverlök, krispig potatis och sotad purjo.

Blackened calf tartar with lemon, black pepper mayo, pecorino cheese, pickled white onion, crispy potato and blackened leek.

BURRATA (175)

Krämig burrata på en bädd av purjolök som sousvidas i marsala, smör och citron, toppas med tryffelvinäggrett, friterad purjolök och sotad purjolökspulver.

Creamy burrata with sous vide cooked leek in marsala, butter and lemon, topped with truffle vinaigrette, deep-fried leek and leek powder.

Misto di Salumi

CHARK (305/405)

Charkuterier för två serveras med marinerade grönsaker, frittata och friterat bröd. Välj till ost.

Charcuteries for two served with marinated vegetables, frittata and deep fried bread. Add cheese.

Primi

LINGUINE ALLE VONGOLE (270)

Linguine serveras med vongolemussla, vitlök, lök, chili, tomat, persilja, vitt vin och smör.

Linguine pasta served with vongole mussels, garlic, onion, chili, tomato, parsley, white wine and butter.

RAVIOLI DI MAIALINO (245)

Spädgris, ricotta och tryffelfylld ravioli toppad med brynt smör, kalvfond, salvia, chili, vitlök och parmigiano reggiano.

Piglet, ricotta cheese and truffle filled ravioli topped with brown butter, sage, chili, garlic and parmigiano.

MACCHERONI E TARTUFO (285)

Tryffelstuvad maccheroni toppas med parmigiano och färsk riven tryffel.

Truffle creamed maccheroni topped with parmigiano cheese and fresh grated truffles.

TAGLIATELLE CON RAGU DI VITELLO (245)

Tagliatelle med tomatiserad kalvragu, toppad med riven pecorino, gräslök och körvel.

Tagliatelle with tomato veal stew, topped with grated pecorino cheese, chives and chervil.

BUCATINI ALL AMATRICIANA (245)

Bucatini pasta slungad i het tomatssä, guanciale (lufttorkad griskind), svartpeppar, och riven pecorino di amatrice. (Det går att byta ut guancialen mot en klick stracciatella)

Bucatini pasta in spicy tomato sauce, guanciale, black pepper and grated pecorino di amatrice. (It's possible to swap the guanciale for stracciatella)

RISOTTO ALLO ZAFFERANO (235)

Saffransrisotto med bitar av rödvinskokta päron, krispig guanciale (lufttorkad griskind) och riven 30 månaders parmigiano reggiano.

Saffron risotto with pieces of pears cooked in red wine, crispy guanciale and grated parmigiano reggiano.

Secondi

HALIBUT (340)

Smörstekt hälleflundra med krämig musselsås, krispig pancetta, blåmusslor och gräslök.

Butter fried halibut with creamy clam sauce, crispy pancetta, mussels and chives.

AGNELLO (410)

Grillade lammracks penslade med ört-, chili- och vitlöksmarinad, serveras med rostat vitlökssmör och rödvinssky.

Grilled rack of lamb with herb, chili and garlic marinade, served with roasted garlic butter and red wine gravy.

SCALOPPINE DI VITELLO (285)
AL LIMONE

Grillad kalvschnitzel med en smörig citronsås och babyspenat.

Grilled veal schnitzel with a buttery lemon sauce and baby spinach.

ENTRECÔTE (420)

250g grillad entrecôte av marmoreringklass 5+, serveras med tryffelsky och grillad citron.

250g grilled entrecôte, served with truffle gravy and grilled lemon.

BISTECCA FIORENTINA (1300)

1 kg T-ben (angus) stek från Miguel Vergera farmen. Rekomenderas för 2 personer, serveras med grillad citron, tryffelsky och två valfria contorni. (Tillagningstid ca 45 minuter)

T-bone (Angus), 1 kg, from the Miguel Vergera farm. For two people. Served with grilled lemon and truffle gravy, choose two optional contorni.

Contorni

INSALATA DI SPINACI (55)

Spenat, sockerärt och parmesansallad.

Spinach, sugar peas and parmesan salad.

PATATINE FRITTE (55)

Friterad kulpotatis, slungad i parmesan och rostad vitlöksolja.

Deep-fried potato, tossed in parmesan cheese and roasted garlic oil.

TRYFFELPARMESAN FRIES (65)

Truffle and parmesan cheese fries.

BROCCOLINI MED PECORINO (85)

Broccolini with Pecorino cheese.

INSALATA DI POMODORI (55)

Tomat och löksallad.

Tomato and onion salad.

NDUJAKROKETTER (55)

Ndujakroketter toppade med riven pecorino.

Nduja croquettes topped with grated pecorino.

DIPPING (25)

Tryffel-, basilika- eller pepparmayo.

Truffle, basil or black pepper mayonnaise.

Om du är allergisk mot något, var inte rädd för att prata med din kypare, så guidar vi dig genom menyn.

If you have any allergies, please speak to your waiter and we will guide you through our menu.

