



ANTIPASTI

Crocchetta di Merluzzo con Salsa di Peperone Rosso – Torskkroket med Röd Paprikasås . 169:-

Polpo e Ceci – Grillad Bläckfisk med Kikärtskräm, Rostade Cocktailtomater och Rosmarin. 179:-

Animelle e Carciofi con Crema all’Aglio – Kalvbräss med Kronärtskocka och Vitlökssås . 159:-

Polpettine di Lesso con Crema di Parmigiano – Friterade ‘Polpettine’ med Parmesanost Fondue. 169:-

Mortadella Palmieri med Aceto Balsamico di Modena. 149:-

PRIMI

Fettucine ai Carciofi, Pecorino e Menta – Fettuccine med Kronärtskocka, Pecorino-ost och Mynta. 179:-

Tortelli di Zucca con Porro e Pecorino e Pepe – Pumpa ‘Tortelli’ med Pecorino-ost, Purjolök och Svartpeppar. 219:-

Maltagliati alla Puttanesca con Spada – Maltagliati ‘alla Puttanesca’ med Svärdfisk. 189:-

Tagliolini all’ Amatriciana. 179:-

Gnocchi con Speck, Porro e Castelmagno d’Alpeggio DOP – Gnocchi med Speckskinka, Purjolök och Castelmagno d’Alpeggio Ost. 199:-

SECONDI

Parmigiana di Melanzane – Aubergine Parmigiana. 229:-

Spada al Pomodoro Crudo e Pistacchio – Svärdfisk med Rå Tomatsås och Rostade Pistagenötter. 279:-

Branzino con Carciofi e Chips di Patate – Seabream med Krönärtskocka och Potatischips . 299:-

Guancia di Manzo con Purea di Sedano Rapa e Carotine – Oxkind med Rotselleripuré och Babymorötter. 259:-

Stracotto di Agnello – Långkokt Lamm i Röd vinsås, Potatispuré och Savoykål. 299:-

DOLCI

Tiramisù. 109:-

Sfoglia con Crema Pasticcera, Mele e Frutta a Guscio Nostrana – Smördeg med Vaniljkräm, Äpple och Nötter. 109:-

Semifreddo al Pistacchio Siciliano – Semifreddo med Pistagenötter från Sicilien. 119:-

Piatto di Formaggi – Osttallrik med Kastanj Honung. 125:-