



ANTIPASTI

Alici Fritte con Maionese al Limone e Prezzemolo – Friterad Strömming med Persilja- och Citronmajonnäs. 139:-

Insalata di Polpo con Patate e Pesto – Bläckfisksallad med Potatis och Pesto. 179:-

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

Mortadella Palmieri med Aceto Balsamico di Modena. 149:-

PRIMI

Maltagliati alla Norma – Maltagliati med Tomatsås, Friterade Auberginer och Basilika. 179:-

Gnocchetti alle Vongole – Gnocchetti med Vongolemusslor, Pachino Tomater och Chili. 209:-

Tagliolini con Gamberoni agli Agrumi e Pistacchio – Tagliolini med Citrusmarinerade Röda Råkor och Pistage Pesto. 189:-

Tagliolini all' Amatriciana. – Tagliolini med Tomatsås, Guanciale, Pecorino-ost och Chili. 179:-

Fettucine al Ragù Bianco di Lepre – Fettuccine med Hare Ragu. 189:-

SECONDI

Sgombro Grigliato con Pappa al Pomodoro Piccante e Burrata – Grillat Makrill med Kryddyg 'Pappa al Pomodoro' och Burrata. 289:-

Branzino alla Mediterranea – Havsabborre med Soltorkade Tomater, Oliver och Capris. 269:-

Guancia di Manzo alla Vaccinara – Oxkind 'alla Vaccinara' med Potatispuré. 259:-

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

DOLCI

Tiramisù. 109:-

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

Sorbetto al Lampone – Hallon Sorbet. 85:-

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