

Förrätter

Vitlöksbröd Vitlöksmörgratinerad ciabatta-bröd, vitlöksdipp, rucola. 75:-
Garlic bread Ciabatta bread gratinée with garlic butter, garlic dip, rucola lettuce.

Caprese Bakad biffomat, burratamozzarella, balsamvinägerreduktion, olivolja, basilika. 110:-
Caprese Baked beef tomato, burrata mozzarella, balsamic vinegar reduction, olive oil, basil.

Antipasti Ett urval av italienska charkuterier, ostar, marinerade kronärtskockor, oliver. Liten 135:- (1-2 pers)
Antipasti A selection of Italian delicatessen and cheeses, marinated artichoke, olives. Stor 235:- (2-4 pers)

Råbiff Råbiff på kalv (från svenska gårdar), stekt briochebröd, rödlöksmarmelad, friterad potatistrassel, forellrom, tryffelcrème. 140:-
Tartare Tartar of veal (from Swedish farms), fried brioche bread, red onion marmalade, fried potatoes, trout roe, truffles crème.

Smått & gott

Marinerade kronärtskockor	45:-
Oliver	55:-
Liten grönsallad med vinegrette	45:-
Chips	35:-
Mixade nötter	15:-
Nachochips med salsa	65:-
Pommes med vitlöksdipp (söt eller vanlig)	Liten 30:-/Stor 60:-
Vitlöksdipp	15:-
Bearnaise	15:-
Salsa	15:-

Allergi? Upplys vår personal om det är något du inte kan äta!
Allergy? Inform our staff if there is anything you can not eat!

Starters

Huvudrätter

- Entrecôte** *Stekt spetskål, portabellosvamp, gratinerad potatis med Västerbottenost. Val av rödvinsky eller bearnaise.* 335:-
Entrecôte *Fried Sweetheart cabbage, portabello mushroom, gratin potatoes with cheese. Choice of red wine gravy or bearnaise.*
- Torskrygg** *Torskrygg, sandefjordsås på brynt smör, handskalade räkor, kokt potatis.* 295:-
Cod, *browned butter sauce, shrimp, potatoes pureé.*
- Svamprisotto** *stekt portabellosvamp, stekt spetskål, rucola, parmesan.* 185:-
Mushroom risotto *fried portabello mushroom, fried Sweetheart, rucola lettuce, Parmesan cheese.*
- Pasta al Funghi** *Färsk pasta, ryggbiff, portabellosvamp, rostad paprika, grädde, rucola, parmesan.* 245:-
Pasta al Funghi *Fresh pasta, sirloin, portabello mushroom, roasted peppers, cream, rucola lettuce, parmesan cheese.*
- Pasta al Gambino** *Färsk pasta, Vanameiräkor (MSC), schalottenlök, chili, vitlök, spenat, vitvin, basilika, parmesan.* 245:-
Pasta al Gambino *Fresh pasta, vanamei prawns (MSC), shallots, chili, garlic, spinach, white wine, basil, parmesan cheese.*
- Färsk pasta Fresca (vegetarisk)** *Fräst lök, zucchini, spenat, cocktailtomat, vitvin, rucola, parmesan.* 180:-
Fresh pasta Fresca (vegetarian) *Fried onion, zucchini, spinach, cocktail tomato, white wine, rucola lettuce, parmesan cheese.*
- Steaksandwich** *På grillat surdegsbröd, ryggbiff med salvia, krispig Coppa di parma, tryffelmajonäs, picklad rödlök, vitlöksdipp, pommes frites på sötpotatis.* 245:-
Steaksandwich *on grilled sourdough bread, grilled sirloin with sage, crispy Coppa di Parma, truffle mayonnaise, pickled red onion, garlic dip, french fries on sweet potatoes.*
- Grappas Caesarsallad** *Grappas Caesarsallad med glaserad kycklingfilé, romansallad, rucola, rödlök, soltorkade tomater, parmesan, bacon, caesardressing, cocktailtomater, krutonger.* 210:-
Grappas Caesar salat *with glazed chicken, roman lettuce, rucola lettuce, red onion, sun-dried tomatoes, Parmesan cheese, bacon, Caesar dressing, cocktail tomatoes, croûtes.*
- Pizza Margherita** *Tomatsås, mozzarella, rucola, parmesan.* 160:-
Pizza Margherita *Tomato sauce, mozzarella, rucola lettuce, parmesan cheese.*
- Pizza Coppa di Parma** *Tomatsås, Coppa di Parma, cocktailtomater, mozzarella, olivolja, rucola, parmesan.* 210:-
Pizza Coppa di Parma *Tomato sauce, Coppa di Parma, cocktail tomatoes, mozzarella, olive oil, rucola lettuce, parmesan cheese.*
- Pizza Bacon & lönnstrap** *Tomatsås, bacon, lönnstrap, kronärtskockor, grillad paprika, mozzarella, rucola, riven parmesanost.* 210:-
Pizza Bacon & maple syrup *Bacon, maple syrup, artichoke, grilled peppers, mozzarella cheese, rucola lettuce, grated Parmesan cheese.*
- Pizza Bianco tryffel** *Pizza bianco, tryffelhack, rödlök, kronärtskockor, havssalt, rucola, parmesan.* 210:-
Pizza Bianco truffles *Pizza bianco, truffles, red onion, artichoke, seasalt, rucola lettuce, Parmesan cheese.*

Maincours

Efterrätter

Tiramisu Klassisk tiramisu på kökschefens vis. Mascarpone, amaretto, savoiardikex, kaffe, kakaopulver. 120:-
Tiramisu Mascarpone, amaretto, savoiardi biscuits, coffee, cocoa powder.

Vaniljpannacotta durello-sorbet, inkokta havtorn, vaniljsnö. 110:-
Vanilla panna cotta, durello sorbet, sea buckthorn, vanilla snow.

Sorbet Köksmästarens val av Sorbet (en kula), färska bär, atsina-krasse. (Vegansk) 60:-
Sorbet Chef's choice of Sorbet (a spoon), fresh berries, atsina cress. (Vegan)

Vaniljglass Vaniljglass, färska bär, chokladsås. 110:-
Vanilla icecream Vanilla ice cream, fresh berries, chocolate sauce.

Tre tryfflar Tre olika hemmagjorda tryfflar, 3 st 90:- / 1 st 35:-
**mörk tryffel med havssalt, *mörk tryffel med hasselnötter och whisky, *vit tryffel med honung och vanilj.*
Three truffles Three different home-made truffles.
** dark truffle with sea salt, * dark truffle with hazelnuts and whiskey, * white truffle with honey and vanilla.*

Sista hjälpen Kaffe, tryffel, 2 cl. husets Grappa. 120:-
The last aid Coffee, truffles, 2 cl. of our own Grappa.



Kaffe & te

Kaffe Presso	34:-
Espresso	Enkel - 27:- / Dubbel - 38:-
Macciato	Enkel - 29:- / Dubbel - 39:-
Cappuccino	37:-
Caffe Latte	45:-
Te svart - Earl Grey	38:-
Te grönt - Grönt & skönt	38:-
Te rött - Röd Skymning	38:-
Te vitt - Clipper raspberry	38:-
Kombutcha med blåbär	45:-

Dessertvin

Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti	108:- glas (6 cl)
Monbazillac Jour de Fruit	72:- glas (6 cl)
Dulce Monastrell	90:- glas (6 cl)
Nivole	85:- glas (10 cl)
Rocca Sveva Recioto di Soave Classico	72:- glas (6 cl)

Desserts