

# APERITIVO

## BELLINI

Prosecco, vit persikopuré

## NEGRONI

Gin, Campari, vermouth rosso

## DRY MARTINI

Gin eller vodka, vermouth

## PAPER PLANE

Bourbon, Apricot, Amaro och citron

135

---

## SPUMANTE

BOTTEGA BRUT 2019

110 / 525

---

# SNACKS

## FRITTA *di* BUFFALA

Friterad buffelricotta maksatt med citron och oregano från Sicilien

65

## PECORINO *di* AMATRICE

Pecorino från Amatra

65

## MELANZANE PARMIGIANA

Siciliensk auberginegratäng

60

## CULATELLO *i* NERI *del* DUCA

Culatello bedogni 12 mån DOP

50<sup>GR</sup> 90

## PROSCIUTTO *di* PARMA

Bedogni 30 mån DOP

50<sup>GR</sup> 85

## SALAMI I NERI *del* DUCA PGI.

50<sup>GR</sup> 60

## CALAMARI FRITTI

Friterad bläckfisk med svart aioli och citron

75

## OLIVER MISTA

En skål blandade oliver från Vesuvius slättar

50

## ALICI MARINATE

Marinerade sardiner på vitlöksbröd, salsa rossa, vattenkrasse

55

# ANTIPASTI

## TARTARE *di* TONNO

Tartar på tonfisk, kapris, semitorkade tomater, picklad gurka, friterad silverlök

145

## BURRATINA *con* FINFERLI E TARTUFO

Burratina med picklade kantareller, semitorkade dattorinotomater, svart tryffel, lagrad balsamico, shisokrasse

150

## CARPACCIO *su* CARNE

Carpaccio på carne salata, hasselnötter från piemonte (BIO), fikon, parmigiano reggiano, ruccola, hasselnötsmajonnäs

155

## BRUSCHETTA *alla* POMODORO

Bruschetta med enduja, pachinotomater, buffelmozzarella

140

# LA FAMIGLIA

## TAGLIATA *di* SALUMI

Prosciutto di Parma, fänkålsalami, salami tartufo, salami piccante, kronärtskockskräms, Pecorino di Amatrice

245 / 445

## TAGLIATA FRITTO MISTO *di* MARE

Friterade skaldjur, grillad citron och svart aioli

265 / 475

# PASTA

## SPAGHETTI *alle* VONGOLE

Sandmusslor, vitt vin, lök, vitlök, peperoncino, persilja, knivmusslor

125 / 235

## FETTUCINI "ALFREDO" *con* TARTUFO

Fettucini, monteras med EKO-smör, Parmegiano Riggiano, med riven tryffel

135 / 185

## TAGLIATELLE *con* ARAGOSTA

Halv hummer (Kanada), vitlök, peperoncino, vitt vin, tomater, fänkål, persilja

325

## RIGATONI *con* SALSICCIA *e* CIMI *di* RAPE

Salsiccia, vild broccoli, vitlök, Marsalavin, salvia, tomat, grädde

115 / 195

## PAPARDELLE *con* PORCINI

Pappardelle med porcini, vitt vin, persilja, hasselnötter

110 / 185

## PACCHERI *con* CREMA CARCIOFI *e* FILETTO *di* MANZO

Kronärtskockskräms, sauterade oxfilebitar och semitorkade dattorinotomater, basilika

215

# RISOTTO

## RISOTTO *allo* SCOGLIO

Vildfångade jätteräkor, blåmusslor, sandmusslor, knivmusslor, calamares, hummerfond, tomat, lagerblad, bladpersilja

235

# SECONDI CARNE

## SCALLOPINE *di* POLLO

Scallopine på gårdskyckling, salvia, Marsalavin, prosciutto di parma 36 mån, semitorkade tomater

220

## AGNELLO *al* FORNO

Långkok på lammlägg griljerat med en rosmarin/vitlöksglaze, säsongens grillade grönsaker, rödvinssky

235

## VITELLO *di* COSTATA

Grillad kalv på ben, Lardo, grillade fikon, tropealök, honung

245

## ENTRECOTE *alla* GRIGLIA

Grillad mörad (20 dagar) entrecôte 250gr/Svergie, persilja, vitlöksstekt karljohansvamp, tryffelsky

295

## SPECIALE

### BISTECCA FIORENTINA

T-bensstek, ca 850gr/Sverige, hängmörad, glacerad pärlök, grillad citron och rosmarin. Köket ordnar tillbehör.

795

# SECONDI PESCE

## IPPOGLOSSO *con* BURRO *di* ARAGOSTA

Hällefundra, ugnsbakad, carpaccio på gulbetor, vispat hummersmör, shisokrasse

235

## ORATA *alla* GRIGLIA *con* INDIVIA

Grillad seabreamfilé, endive, citronsmör, grillad citron

225

## CONTORNI

### SPINACI GRATINATA

Gratinerad spenat med gorgonzola

35

### ZUCCHINI TRIFOLATA

Zucchini, direkt från Italien (BIO), vitlök, peperoncino, persilja

40

### BROCCOLI FRITTI

Friterad broccoli, parmesanströbröd

35

### PATATA ARROSTA

Ugnsrostad potatis, lagerblad, vitlök, rosmarin

30

### INSALATA *di* POMODORI

Dattorino tomat, tropea lök från Puglia (BIO)

40

### RISOTTO *con* LIMONE

Citronrisotto, toppas med zest från eko-citroner direkt importerade från Sorrento

30