

ANTIPASTI

BURRATA *con* CAPONATA

Gräddnystad mozzarella med en Siciliansk aubergineröra,
sultanrussin & rostade pinjenötter

175

TARTAR *di* TONNO *con* SALSA SICILIANA

Tartar på tonfisk, fänkål, paprika, kapris,
extra vrigin olivolja, rostade sesamfrön & crisp

195

CARPACCIO *di filetto di* MANZO *con* UOVA *di* LOMPO

Oxfilé, lättvispad syrad smetana,
finhackad gräslök, citron, äggkräm & löjrom

245

CONDIVIDERE / ATT DELA PÅ

TAGLIATA *di* SALUMI

Prosciutto di Parma, fänkålssalami, tryffelsalami,
salami piccante, mortadella di Bologna & småplock

375 (2-3 PAX) / 595 (4-6 PAX)

FRITTO MISTO *di* MARE

Lättfriterade gamberi, gamberetti,
calamari, bläckfisk, grillad citron & aioli

395 (2 PAX) / 655 (3-4 PAX)

PASTA

SPAGHETTI *alle* VONGOLE

Sandmusslor, spansk peppar, vitlök, vitt vin,
finhackad persilja & extra virgin olivolja

295

TORTELLONI *con* ANATRA CONFIT

Pastaknyten fyllda med confiterad anka & ricotta,
esmörsås med sockerärter & lagerblad

265

RIGATONI *alla* VODKA

N'duja, parmaskinka spansk peppar,
vitlök, tomat, grädde, vodka

255

CHITARRA *allo* SCOGLIO

Skaldjur, tomater, hummerfond,
vitt vin, spansk peppar, & vitlök

345

FETTUCCINE ALFREDO

Parmesan, smör
riven vintertryffel

295

PAPPARDELLE *con* POLPETTE *di* VITELLO

Kalvfrikadeller smaksatta med citron & oregano,
tomatsås, basilika & parmesan

245

RISOTTO

RISOTTO *con* ZUCCA, GAMBERI *e* CAPASANTA

Pumpa, peperoncino, vildfångade jätteräkor & halstrad pilgrimsmussla

295

Vid eventuella frågor kring allergener eller ursprung fråga personalen

SECONDI CARNE

POLLO *alla* PARMIGIANA

“Chicken parm” – Panerad kycklingfilé, tomatås,
basilika & svartpeppar, gratineras med scamorza.

295

ENTRECOTE *con* BURRO *al* POMODORO *e* ORIGANO

Grillad Entrecôte, tomat-, märm & oreganosmör,
friterad kronärtskocka

390

COTOLETTA *alla* MILANESE

Milanesisk kalvschnitzel,
Puttanesca-smör med kapris, oliver, sardeller & tomat

365

OSSO BUCO *di* AGNELLO

Långkok på lammlägg, osso bucosås,
lagerblad & gremolata

325

SPECIALE

SPECIALITÀ *della* SETTIMANA

Fråga vår personal om kvällens rätt

Dagspris

SECONDI PESCE

PESCE *all* ACQUA PAZZA

Seabream, sandmusslor, tomater,
taggiascheoliver, basilika, vitt vin & kapris

295

LINGUA ROSSA *alla* FRANCESE

Rödtunga meunière, champinjoner,
tomater, kapris, brynt smör, bladpersilja

345

CONTORNI

SPINACI *al* LIMONE

Spenat & citron

50

PATATE ARROSTO

Rostad potatis, rosmarin & vitlök

55

VERDURE MISTE

Blandade grönsaker

60

RISOTTO *al* CAPANNONE

Parmesan, smör, citron

55

INSALATA *di* POMODORI

Blandade tomater, rödlök & basilika

60

PUREA *di* PATATE

Gratinerad potatispuré

55

Vid eventuella frågor kring allergener eller ursprung fråga personalen

MANGIARE PER
VIVERE E NON VIVERE
PER MANGIARE

APERITIVO

IL POSTINO
“Italiensk mojito”
Cynar, persika, mynta,
lime toppad med Prosecco

170

NEGRONI SOUR
Gin, röd vermouth,
Campari skakas med lime,
sockerlag, äggvita

175

GATTOPARDO
Vodka, limoncello,
fläderlikör, citrusfrukt,
passionsfrukt

170

Alkoholfria alternativ finns

OSTRICHE

OSTRICHE *del* GIORNO

Ostron, citron, schalottenlök vinägrett

FRÅGA OSS OM DAGENS UTBUD

SPUMANTE

FALCERI

Prosecco, DOC, Brut

140 / 675

RICHARD JUHLIN

Alkoholfritt

115 / 20cl

IRROY

Extra brut, Champagne

195 / 1150

SNACKS

RICOTTA FRITTA *con*
ORIGANO *e* LIMONE

Friterad buffelricotta, Parmigiano
Reggiano, oregano & citron

120

MELANZANE
PARMIGIANA

Auberginegratäng, Parmigiano
Reggiano, basilika & tomat

135

CHIPS *al*
TARTUFO

Lättfriterade chips,
tryffel-emulsion & riven tryffel

165

CALAMARI
FRITTI

Friterad bläckfisk,
aioli & citron

155

PROSCIUTTO *di*
SAN DANIELLE

Prosciutto från
San Danielle

145

PECORINO TARTUFO
con MARMELLATA

Pecorino med tryffel, tomat-
saffransmarmelad, päron & krisp

145

OLIVE MISTE

Blandade oliver

110

SALAME TARTUFO

Tryffelsalami rullad i parmesan

155

STRACCIATELLA

Bakade tomater, olivolja & balsamico

155

Vid eventuella frågor kring allergener eller ursprung fråga personalen