

PICCOLO PIATTI (SMÅ RATTER)

SNACKS

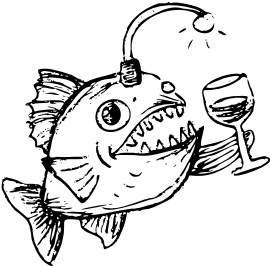
Ostron, Gillardeau, no 6	90/170/320	Nybakad focaccia	45
3, 6 eller 12 st, serveras med citron, tabasco & schalottenlöksvinägrett		Serveras med olivolja & flingsalt	
Valenciamandlar	65	Focaccia “vitlöksbröd”	65
Nocellaraoliver	65	Focaccia Cetara	95
Saltgurka, smetana, honung	85	Sardeller från kantabriska havet toppat med gremolata och serveras med vitlöksfocaccia	
Baccala Fritters	95	Trippelfriterad jordärtskocka med kalixlöjrom från bröderna Persson (2 st)	125
Friterade torskkroketter serveras med aie & espelette		Serveras med smetana,, rödlök & citron	

OST & CHARK

Charketurier	195	Tryffelpecorino med honung	150
Ost och charktallrik med nybakad focaccia	295	Blandade ostar med bröd och honung	195

FÖRRATTER

En tallrik grillade havskräftor (vid tillgång)	195	Cuore di bue, avokado, mozzarella, basilika	175
Serveras med i vitlök ,persilja, espelette & citron		Serveras med nybakad focaccia	
Löjrom från bröderna Persson	245	Mix av Bruschetta	175
Serveras med grillat bröd, smetana, rödlök, gräslös & citron		-Vispad getost, honung, svartpeppar & espelette	
Bruschetta di Cozze	145	-Tapenade på taggiascaoliver & kapris från pallenteria	
Handplockade och vitlöksstekta blåmusslor med persilja, citron & espelette. Serveras på nybakad focaccia.		-Toskansk bönröra	
Gamberi rossi fra diavola	165	-Butternutpumpa med dragon	
Hela (oskalade) rödräkor, peperoncino, vitlök, citron, persilja. Serveras med nybakad focaccia		Kåldome “Non Parlo”	145
Pimgrimsmussla	165	Kåldolme fylld med kantarellrisotto på en bädd av coppa. Toppas med espelette & gräslök	
Stekta pilgrimsmusslor, karameliserad grädde, vitt vin, harissa & valenciamandel OBS STARK		Råbiff på svensk oxfile	195
		Svensk oxfile, parmesan, svartkål & dragon	



PIATTI GRANDI (HUVUDRATTER)

PASTA FRESCA

Puttanesca	225	Gamberi rossi diavola	235
Egengjord spaghetti, san marzano, konfiterad vitlök, taggiascaoliver, kapris från Pantelleria, pangrattato, parmesan		Egengjord spaghetti, vitlök, hela (oskalade) rödräkor, peperoncino, persilja & citron	
Pesto Liguria	235	Limone con Asparagi	235
Egengjord rigatoni, basilika, pecorino sardo, parmesan, brytbönor & potatis		Egengjord rigatoni, citron, musselspad, grädde, grön sparris & parmesan	
Pesto Liguria ai Gamberi	255	Spaghetti di Havskräftor (vid tillgång)	275
Egengjord spaghetti, basilika, pecorino sardo, parmesan, brytbönor & rödräkor		Egengjord spaghetti, vitlök, tomat, havskräftor, peperoncino, persilja & espelette	
Cacio e Pepe e Tartufo	255	Salsiccia & 'Nduja	255
Egengjord spaghetti, tryffelpecorino från Amatrice & svartpeppar		Egengjord rigatoni, tomatsås, vitt vin, rosmarin, nduja & våg egengjorda salsiccia, parmesan , basilika OBS STARK	
Fylld pasta med tryffelpecorino, svamp & ricotta	255	Polpette al sugo	265
Egengjord fylld pasta, fylld med tryffelpecorino, svamp & ricotta , serveras i en sås med rostad kycklingbuljong, grädde & steka kantareller		Egengjord spaghetti, san marzano, köttbullar på hängmörad högrev, gremolata & parmesan	
Kantarellrisotto	255	Filetto di manzo	295
Risotto med stekta kantareller, fänkål & gremolata		Egengjord rigatoni med oxfile, spenat & parmesan, serveras i pepparsås	

FRÅN GRILLEN & LITE ANNAT

Oxfile Tournedos au Poivre	395	Grillad vildfångad slätvar/piggvar	355
Svensk oxfile, pepparsås,haricots verts & trippelfriterade pommes		Slätvar eller piggvar (beroende på tillgång) grillad på ben, serveras med aie, dragon, krispig sallad & trippelfriterade pommes	
Salsiccia Non Parlo	265	Insalata Gamberi	275
Vår egengjorda salsiccia, rödvinssås, potatispure på mandelpotatis & krispig sallad		Grillade rödräkor, avokado, krutonger, pinjenötter,parmesan & romansallad, aie	

EXTRA

Trippelfriterade pommes	55	Liten tomatsallad på marindatomat	85
Grönsallad	55	Aie	35
Haricots verts	65		

