

Mediterranean Kitchen & Wine

Förrätt

Prosciutto & Mozzarella	125 kr
Fikon, buffel-mozzarella, Prosciutto di parma & balsamico-reduktion.	
Chorizo al vino tinto	125 kr
Mini chorizo i rödvin & honung.	
Burrata, Pistage & citronolja	135 kr
Krämig burrata, rostade pistagenötter, citronzest.	
Gamberi al limone	165 kr
Vitvinsbräserade hela jätteräkor med färska örter, peperoncino & citron.	
Kronärtskocka	125 kr
Panerad kronärtskocka med pecorinokräm	
Melanzane	115 kr
Friterad aubergine med ringlad honung.	
Carpaccio di bresaola, pecorino & tryffelvinägrett	175 kr
Tunt skivat Bresaola, rucola & hyvlad pecorino.	
Oliver	65 kr
Skål med Nocellara oliver.	
Vitlökdröd	85 kr
Rostad bröd serveras med olivtapenad.	

La pasta, Le Pinsa, Le Insalata

Fusili alla zozzona	285 kr
Tomat, salsiccia, guanciale, toppad med persilja.	
Sparris och citronrisotto	255 kr
Krämig risotto med färsk sparris, citronzest.	
Linguini alla Vongole	265 kr
Linguini med vongolemusslor i persilja, vitlök, chilli, tomat & vittvin.	
Insalata Di Taleggio	210kr
Taleggio, sallad, oliver, olivolja & valnötter.	
Pinsa salsiccia	198 kr
Pinsa chevre, päron, valnötter & honung	198 kr

Dessert

Tiramisu med hallon	109 kr
Klassisk italiensk dessert med ett fruktigt, kärleksfullt lyft.	
Pannacotta med passionsfrukt	99 kr
Lätt och len dessert med syrlig kontrast.	
