

## APERITIVI

LIMONCELLO SOUR - Limoncello, & lemonad	130:-
PROSECCO – Mousserat vin	120:-
PROSECCO ROSÈ- Mousserat rosè	135:-
BELLINI – Prosecco & persikopuré	130:-
CAMPARI ORANGE - Campari bitter & apelsinjuice	125:-
NEGRONI - Gin, Campari & Martini Rosso	135:-
DRY MARTINI - Gin, Noilly Prat, oliv & citrontvist	145:-
APEROL SPRITZ - Aperol & Prosecco	135:-

## ANTIPASTI

PANE ALL AGLIO	55:-
Grillat italienskt lantbröd med örter och vitlök	
ZUPPA DI ARAGOSTA	125:-
Krämig hummersoppa med lantbrödschips	
FORMAGGIO	175:-
Ostbricka med Parmigiano Reggiano, mögelost, Comte, Fikonmarmelad och kvittenmarmelad	
BRUSCHETTA AL CLASSICO	125:-
Marinerade tomater, Parmigiano Reggiano, basilika, grillat bröd, olivolja och vitlök	
BURRATA CAPRESE	149:-
Krämig Burrata från Apulien, paccini tomater, napolitansk sallad, basilika och olivolja	
GAMBERETTI ALLA GRIGLIA (MSC och Krav)	149:-
Grillade jätteräkor på salladsbädd med hemgjord aioli	
CARPACCIO DI MANZO	149:-
Tunnskivad oxfilé, svart peppar, napolitansk sallad, hyvlad Parmigiano Reggiano, olivolja och rostade pinjenötter	
ANTIPASTO MISTO (Perfekt att dela på två)	265:-
Charkbricka med utvalda charkuterier och ost, kronärtskockor, oliver, pesto samt lantbrödschips	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	135:-
Grillade auberginer gratinerade med tomatsås, mozzarella och Parmigiano Reggiano	
TARTARE CARNE CRUDO	165/265:-
Råbiff med äggula, capris, schalottenlök, tryffelmajonäs. Hel eller halv. Hel portion serverar vi med pommes frites.	

## SALUMERIA

BRESAOLA	130:-
Bresaola med citron och hyvlad Parmigiano Reggiano	
PROSCIUTTO STAGIONATO DOGA	130:-
Luftorkad prosciutto, 8 månader	
SALUMI	120:-
Tryffelsalami med marinerad kronärtskocka	

## MACARONI

POLPETTE	215:-
Rigatoni med handrullade köttbullar på kalv och salsiccia, mustig tomatsås på San Marzano tomater, peperoncini, vitlök och basilika	
LINGUINI SCAMPI E VONGOLE	239:-
Linguini med scampi och vongole, persilja, vitlök, peperoncini, vitt vin, smör samt cheritas tomater	
RIGATONI FILETTO DI MANZO	239:-
Rigatoni med strimlad oxfilé, gorgonzola, Porto Bello svamp, spenat och grädde	
LINGUINI ALL`ARAGOSTA	285:-
Linguini med hackat hummerkött, purjolök, peperoncini, vitlök, krämig hummer och cognacsås samt en skvätt grädde	
FETTUCINE DI VITELLO	229:-
Fettuccine med gödkalvytterfilé, tryffel, vitt vin, grädde, kalvbuljong och Parmigiano Reggiano	
CARBONARA DELLA NONNA	229:-
Nonnas Carbonara med panchetta, grädde, ägg, nymalen svartpeppar och Parmigiano Reggiano	
TORTELLONI	235:-
Hemmagjorda skaldjursfyllda pastakuddar. Toppas med en krämig hummersås.	

## RISOTTO

RISOTTO TARTUFFO E PORTOBELLO	225:-
Krämig risotto med tryffel och Porto Bello svamp, hemmagjord buljong, vitt vin, Parmigiano Reggiano och smör	
RISOTTO SCAMPI	239:-
Risotto med scampi, vitt vin, hemgjord hummerfond, spenat, cheritas tomater och smör	

## MENU DEGUSTAZIONE

### 3 RÄTTERS MENY

**ZUPPA DI ARAGOSTA**  
KRÄMIG HUMMERSOPPA MED LANTBRÖDSCHIPS

-  
**MERLUZZO**

UGNSBAKAD TORSK MED BLÅMUSSELRISOTTO

**ELLER**

**TAGLIATA DI MANZO**  
TRANCHERAD OXIFLE MED UGNSTEKT SKIVAD POTATIS, RÖDVINSÅS VITLÖKSMÖR OCH PANCHETTA LINDAD SPARRIS

-  
**PANNA COTTA**

**475:-**

## SECONDI

TONNO GRIGLIATO	298:-
Grillad Tonfisk med primörer, kronärtskocka, ruccolasallad, panchettachips och grillad citron. Desto mindre Tonfisken grillas desto saftigare	
GAMBERETTI A`LA GRIGLIA	298:-
Grillade jätteräkor serverade med grillad citron, aioli och napolisallad (MSC & Kravcertifierade)	
MERLUZZO	298:-
Ugnsbakad torskrygg med blåmussel risotto	
BISTECCA DI MANZO	355:-
Hängmörad grillad Entrecôte med rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites och rostade cheritas tomater	
TAGLIATA DI MANZO	355:-
Trancherad oxfilé på en bädd av ungstekt skivad potatis, rödvinsås och vitlöksmör, panchettalindad sparris. Provencale på vårt vis.	
TOURNEDO ROSSINI	365:-
Grillad Tournedo med gåsleverpaté och potatiskaka samt rödvins och tryffelsås	
OSSOBUCO ALLA MILANESE	298:-
12 timmars bräserverad kalvlägg toppad med tomatsås, hackad persilja och citrozest serverad med en klassisk milanesisk saffransrisotto.	

## VEGETARIANO

MELANZANE ALLA PARMIGIANA	235:-
Grillade auberginer gratinerade med mozzarella, Parmigiano Reggiano och tomatsås	
RISOTTO TARTUFFO E PORTOBELLO	225:-
Krämig risotto med tryffel och Porto Bello svamp, hemmagjord buljon, vitt vin, Parmigiano Reggiano och smör	
PENNE POMODORI BURATTA	239:-
Penne, mustig tomatsås toppad med buratta	

*Mangia bene,  
ridi spesso,  
ama molto*

*(Ät bra, skratta ofta, älska mycket)*

## CONTORNI

INSALATA DI NAPOLI	75:-
Ruccola, spenat och Parmigiano Reggiano	
INSALATA DI POMODORI	75:-
Tomat och löksallad	
INSALATA DI SPINACI CON PARMIGIANO	75:-
Babyspenat, citron, olivolja och färskhyvlad Parmigiano Reggiano	
PATATINE FRITTE	45:-
Pommes frites	
INSALATA MISTA	75:-105:-
Blandad sallad med ruccola, spenat, tomat, lök, hyvlad Parmigiano Reggiano och olivolja. Stor eller liten, den stora räcker för fyra vid bordet	
PATATE AL FORNO	50:-
Ungstekt skivad potatis	
SALSA BERNESE	40:-
Bearnaisesås	
TORTA DI PATATE	65:-
Potatiskaka	
VERDURE CALDE	85:-
Varma grönsaker	

## DOLCI

T.G.E	165:-
Tryffel, grappa, espresso	
TARTUFI AL CIOCCOLATO	55:-
Egengjord chokladtryffel	
GELATO ALLA VANIGLIA	98:-
Vår hemgjorda glass med madagaskar vanilj	
SORBETO ALL LIMONE	98:-
Hemgjord citronsorbet	
TIRAMISU	110:-
Savoiardikex, mascarpone, cognac, espresso och marsala	
PANACOTA TORRONE	98:-
Panna Cotta med vanilj och nougatsmak toppad med halloncullis	
TORTA AL CIOCCOLATO	145:-
Chokladtårta med vaniljglass och hjortronsylt	



—————

NONNA

—————

NONNA

—————