

## Antipasti

### **Pecorino moliterno tartufo 85kr/50 g**

Pecorinoost serveras med honung

### **Tartar di manzo con tartufo 165kr**

Oxtartar med dressing på kapris, rödlök och ansjovis serveras med färsk tryffel och palsternackschips (Begränsad mängd)

### **Carpaccio di tonno 145kr**

Tonfiskcarpaccio med soja, olivolja, kaprispulver och picklad lök

### **Crocchette di patate 115kr**

Neapolitansk friterad potatiskrokett med pecorinokräm.

### **Caponata di verdure 120kr**

Krispig focaccia med Siciliansk ratatouille med aubergine, oliver och kapris i söt-syrlig tomatås. Balsamvinäger och persilja.

### **Bagna cauda 95kr**

Varm dippsås från Piemonte gjord på sardeller, vitlök och olivolja. Serveras med färska och lättkokta grönsaksstavar.

## Secondi

### **Porchetta alla romana 250kr**

Romersk fläksida fylld med vitlök, rosmarin och fänkål, serveras med rostad potatis, friarielli och skysås.

### **Tagliata di vitello 265kr**

Skivad, grillad kalv på blomkålspuré med grillad sparris och skysås.

### **Merluzzo 250kr**

Torskefilé med haricot verts, konfiterade körsbärstomater och citronsås.

## Primi

### **Tajarin al tartufo 330kr**

Tunn piemontetisk pasta, smör, parmesan, färskriven tryffel (Begränsad mängd)

### **Risotto al tartufo 330kr**

Krämig risotto, parmesan, smör, färskriven tryffel (Begränsad mängd)

### **Bucatini all'amatriciana 245kr**

Hemgjord pasta med rostad tomatås, guanciale och pecorino.

### **Mezzaluna pinzata 265kr**

Handgjord pasta fylld med sparris och stracchino. Friterad sparris och citronsås.

### **Paccheri al ragu di pesce 255kr**

Hemgjord pasta med medelhavsfiskragu, körsbärstomater, oliver och kaprispulver.

### **Risotto cozze, gamberi, asparagi 275kr**

Krämig risotto med musslor, räkor, sparris, citron och räkfond

## Contorni

Rostad potatis 65kr

Mix sallad 65kr

Grillade grönsaker 65kr

Grillad sparris 85kr