



Scrolla ner

All vår pasta görs färsk varje dag, och deg till bröd och pizza bakas in house.
Vår olivolja är nypressad på sicilianska Nocellara-oliver, och
vinerna vi serverar importerar vi själva, direkt från producenter vi tror på.
Varför? För att våra gäster förtjänar det bästa

Förrätter

Fritto Misto: Friterade räkor och calamari serveras med citron, aioli och chilimajonnäs. 170:-

Polpette di Pesce Spada e Melanzane: Friterade svärdfisk polpette med aubergine, serveras med citron, yoghurt- och myntasås pris 145:-

Pomodori con Burrata e Focaccia: körsbärstomater, basilikaolja, tilök, olivolja burrata, serveras med krispig focaccia 135:-

Asparagi al burro: Smörstekt sparris serverad med majonnäs på löjrom, rödlök och citronzest, toppad med extra löjrom och krispig guanciale 160:-

Tartare di Manzo e Asparagi: Råbiff med sparris, italiensk dressing med en touch av senap, marinerat ägg och rostade hasselnötter 175:-

Varmrätter

Vår hemgjorda Pasta

Cappellaccio con Asparagi e Stracchino: Handgjord fylld pasta med stracchino-ost och sparris serveras med citronkräm, smörstekt sparris, spenatchips 265:-

Paccheri ai Frutti di Mare: Paccheri, tomatsås, vitlök, persilja, chili, musslor, hjärtmusslor, calamari, räkor. 275:-

Linguine alle Vongole con Tarallo: Linguine, vitlök, persilja, olivolja, vongolemusslor och krispiga brödsmlur 295:-

Strozzapreti all'Amatriciana: Strozzapreti, guanciale, riven pecorino romano, rostad tomatsås 220:-

Tagliatelle al tartufo: Tagliatelle, smör, parmesan, färsk svart vintertryffel 275:-

Risotto al Tartufo: Krämig risotto, grönsaksbuljong, parmesan, serveras, färsk tryffel 275:-

Risotto Gamberi e Champagne: Krämig risotto, skaldjursfond, champagne, citronskal, skaldjursolja, gräslök, räkor 285:-

Manzo al Marsala: bluelabel 200 dagar grain fed ryggbiff med grillad sparris marsalasås 350:-

Gamberetti con Avocado e Agrumi: Handakade Räkor med avocado, färska citrusfrukter, körsbärstomater rostade mandlar, citrondressing 200:-

Tillbehör

Rostad potatis 65kr
Mix sallad 65kr

Snacks

Oliver, italiensk dressing och parmesan 50kr

Spröda brödringar och pesto 50kr

Sardinskt tunnbröd med marinerade körsbärstomater 65kr

Charkuterier av ditt val 75kr/50g:

- capocollo
- finocchiona
- Spianata calabra
- Toskansk korv
- Parmaskinka
- Salami napol

Pecorinoost serveras med honung 85kr/50g

Chips serveras med tryffelolja, parmesan 65kr

Pizza

Margherita: Tomatsås, mozzarella, basilika, olivolja 155kr

Aglio, Olio e Peperoncino: Tomatsås, vitlök, chili, mozzarella, ruccola, hyvlad parmesan, söt chili 175kr

Dolce Capra: Mozzarella, getost, karamelliserad lök, honung, mandelflarn

San Daniele e Burrata: Tomatsås, ruccola, semi dry körsbärstomater, San Daniele-skinka, burrata, olivolja, balsamico 200kr

Bresaola: Mozzarella, semi dry körsbärstomater, ruccola, bresaola, olivolja, färskost 200kr

Diavola: Tomatsås, mozzarella, stark salami, karamelliserad lök och ricottakräm 195kr

Asparagi e burrata: Mozzarella, sparriskräm, sparris, semi dry tomat, burrata, citronzest 210kr

Zucchini e pesto: Mozzarella, grillad zucchini, ruccola, ricotta- och pestokräm, hyvlad mandel 195kr

Dessert

Tiramisu 95kr

Panna Cotta alla Vaniglia: Vaniljpannacotta med passionsfrukt 75:-

Brownie alle Nocciole: Hasselnötsbrownie med kokosglass och salt kolasås 95:-

Vaniljglass, espresso, Cantuccini, 75kr

Tripletta: Tryffel, grappa, espresso 125kr

Hemgjord chokladtryffel: Vit kokostryffel, mörk kaffetryffel 85kr

Liten ostbricka, honung, marmelad 165kr

Dryck

Tomarchio BIO Lemonad
Citron/Apelsin/Blodapelsin 40kr

Mineralvatten San Benedetto 50cl 50kr

Coca cola Original / Zero 40kr

Italiensk juice Apelsin/Päron/Äpple/Persika 35kr

Alkoholfri öl 55kr

Alkoholfri prosecco 99kr

Cider 4.8% 85kr

Fatöl 20/40cl

Menabrea 4.8%

Italiensk Premium ljus lager 45/85kr

Sitting Bulldog 6.4% Gotländsk IPA 50/85kr

Flasköl 50 cl

Wisby Weisse 5,2 Gotländsk Veteöl 135kr

Amarcord Volpina 6.5% Italiensk Röd ale 130kr

Flasköl 33 cl

Peroni Doppio Malto 6.6% Italiensk Dubbel maltig lager 85kr

Menabrea arte in bottiglia 5.2% Italiensk Ofiltrerad ljus lager 85kr

Mellanöl 33cl

Melleruds Pilsner 3.5% 50kr

Cocktails

Spritz 135kr

Serveras alltid med Prosecco, valfri likör:

Aperol
Limoncello
Smultron
Fläder

Gin & Tonic 155kr

Serveras med bartenderns val av tonic, välj din gin:

Klassisk
Rosé
Rökt

Negroni 160kr

Campari, Gin, Vermouth
Smoked Gin Bordiga +10kr

Sour 165kr

Limejuice, aquafaba, Sockerlag, välj likör:

Amaretto
Viol

Americano 145kr

Campari, vermouth, Sodavtten

Ananas cosmopolitan 165kr

Vodka, Trippel sec, Limejuice, ananasjuice

Ensoleggiato 165kr

Gin, Campari, Limejuice, sockerlag, Jordgubbar

Margarita Italiana 165kr

Tequila, limoncello, Limejuice, sockerlag

Espresso Martini 145kr

Vodka, kaffelikör, Espresso

Mocktail 135kr

Tranbärsjuice, Apelsinjuice, Limejuice, Sockerlag, Mynta

All vår tomatsås är gjord på
San marzano tomater.