



TRE RÄTTERS MENY

459:-

MOZZARELLA DI BUFALO CON PESTO ALLA GENOVESE

Buffelmozzarella med rucola, cocktailtomater och pesto Genovese

PARMIGIANA

Friterad Aubergine med tomatsås, mozzarella, parmigiano Reggiano

CARPACCIO DI VITELLO

Tunna skivor av kalvfile (rå) med rucola, granatäpple, parmigiano reggiano

SECONDI PIATTI / HUVUDRÄTTER

BIGOLI AI FRUTTI DI MARE

Bigoli pasta med blåmusslor, scampi, calamari, Argentinsk tigerräkor och cocktailtomater

ENTRECOTE

Entrecote grillad med senap serveras med sås av yoghurt, gurka, vitlök, lime, gräslök

OSSOBUCO CON RISOTTO

ZAFFERANO E TREMOLADA

Osso Buco med saffransrisotto och gremolata

RISOTTO AL LIMONE CON PISTACCHI

Risotto med citron och pistagenötter

DOLCI / DESSERTER

CANNOLI

TIRAMISU

PANNA COTTA MISTILLI



ANTIPASTI / FÖRRÄTTER

BURRATA DI ' GIOVANNI 165:-

Burrata ost (mjuk mozzarella) med ruccola,cocktail tomat och olivolja

MOZZARELLA DI BUFALO 165:-

CON PESTO ALLA GENOVESE

Buffelmozzarella med ruccola,cocktailtomater och pesto Genovese

PARMIGIANA 155:-

Friterad Aubergine med tomatsås,mozzarella,parmigiano Reggiano

PEPATA DI COZZE 165:-

Blåmusslor med vitlök,chili,vitt vin serveras med vitlöksbröd

CARPACCIO DI VITELLO 175:-

Tunna skivor av kalvfile (rå) med ruccola,granatäpple,
parmigiano Reggiano skivor

TAGLIERE DI SALUMI min.2 p./pp. 155:-

Giovanni,s urval från charken bla,3 olika sorter
av salami , prosciutto Crudo 36

månader,oliver,kronärtskocka alla Romana ,kapris och gnocchi friterad

BRUSCHETTA 95:-

Rostat Bröd med cocktailtomater,basilika,vitlök

PANE ALL' AGLIO 55:-

Vitlöksbröd

INSALATA MISTI 75:-

Blandsallat



SECONDI PIATTI / HUVUDRÄTTER

FILETTO DI ORATA ALLA CATANESE CON CAPONATA Katanesisk havsruda file med caponata (grönsaksröra) och vitvinsås	325:-
ZUPPA DI PESCE Fisksoppa med scampi, stora Argentinska räkor, calamari, blåmusslor, lax, torsk och grädde, vitlök, chili, vitt vin	295:-
INSALATA SICILIANA CON GAMBERONE ALLA GRIGLIA Siciliansk salat med grillade tigerräkor	225:-
OSSOBUCO CON RISOTTO ZAFFERANO E TREMOLADA Osso Buco med saffransrisotto och gremolata	295:-
COSTOLETTE DI AGNELLO Grillade lammracks med bakad potatis, grillade grönsaker serveras med brun sås	349:-
ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON MOSTARDA Entrecote (250 gr) grillad med senap serveras med sås av yoghurt, gurka, vitlök, lime och gräslök	329:-
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA Grillad oxfile med rödbets, potatiships, grillade grönsaker, och brun sås, toppas av tryffel	349:-
INSALATA CON POLPETTE DI ZUCCA Blandsallat med Pumpabullar Och balsamico, olivolja dressing	215:-
BISTECCA ALLA FIORENTINA (1500 GR) MIN. 2 P/ PP Florentinsk biff serveras på ett speciellt sätt vid bord av köksmästaren	699:-



PRIMI PIATTI / PASTA - RISOTTO

(VÅRA PASTASORTER AV HEMGJORDA FÄRSK PASTA)

BIGOLI AI FRUTTI DI MARE 269:-

Bigoli pasta med blåmusslor,scampi,calamari,
Argentinsk tigerräkor cocktailtomater

RAVIOLONI RIPIENI 229:-

DI BURRATA E MELANZANE

Ravioli fylld med burrata och aubergine serveras
med cocktailtomat,basilika ,ricotta ost sallad

TAGLIOLINI ALLA FILETTO DI MANZO 245:-

Taglioni pasta med oxfile,portabellosvamp
och grädde,tryffel sås

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE 245:-

Pappardelle pasta med vildsvinsragu ,rosmarin,
salvia,morötter,timjan,lök och tomatksås

TAGLIOLINI ALLA SALSICCIA E 215:-

FUNGHI PORTOBELLO

Tagliolini pasta med portabellosvamp,
salsicciakorv och gräddsås

RISOTTO ALLA ZAFFERANO 245:-

CON SCAMPI E PEPERONCINO

Risotto med saffran ,scampi,
parmigiano Reggiano och chili,smör

RISOTTO ALLE CANTARELLE E SALSICCIA 225:-

Risotto med kantareller ,salsicciakorv parmigiano
Reggiano och med radicchio creme

VEGAN

RISOTTO AL LIMONE CON PISTACCHI 229:-

Risotto med citron och pistagenötter

RISOTTO CON RADICCHIO E NOCI 229:-

Risotto med radicchio salat och valnötter



DOLCI / DESSERTER

CANNOLI SICILIANI 105:-

Siciliansk rullar gjorda av mjöl och socker med fyllning av ricotta ost, socker och pistage

TIRAMISU 105:-

PANNA COTTA MISTILLI 115:-

Panna Cotta med skogsbär

TORTINA FONDENTE CON GELATO ALLA CREMA 125:-

Chocolate fondant vaniljglass

AFFOGATO AL CAFFÈ 105:-

Vaniljglass drunknade i espresso kaffe

VASSOIO DI FORMAGGI 155:-

Ostbricka med 3 olika Pecorino 12,18,24 månader och parmigiano Reggiano 24 månader, päron och olika marmelader