

**Americano 98:-**  
Campari/Vermouth/Soda

**Bellini 120:-**  
Vit persikopuré/Prosecco

**GT Italiano 138:-**  
Marconi 46/Polara Tonica

**Si mangia alla grande !**  
*Massor av mat i många serveringar*  
**595:- /p**

<b>Selezoini di salumi</b> Kökets val av charkuterier	125.-
<b>Bruschetta con pomodori</b> Bruschetta med vikentomater	70.-
<b>Arancini</b> Friterade tryffel och svamprisottobollar	75.-
<b>Carciofi fritti</b> Friterade kronärtskockor med rostad vitlökskräm	75.-
<b>Burrata</b> Färsk mozzarella med pistage, olivolja, basilika och vikentomater	125.-
<b>Vitello Tonnato</b> Helstekt kalvytterfilé med tonfiskdressing, parmesan och rucola	115.-
<b>Insalata de polpo</b> Bläckfisksallad med svart aioli, tomat, citron, vinäger, sardeller och rivet bröd	145.-
<b>Papardelle</b> Med ragu på kalvfärs, salvia och parmesan	155.-
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> Pancetta, äggula, parmesan och svartpeppar	135.-
<b>Ravioli con anatra</b> Ravioli fylld med ankrilette och anklever	145.-
<b>Risotto al tartufo</b> Tryffelrisotto med tryffelpeccorino	165.-
<b>Saltimbocca</b> Grillad kalvytterfilé med kalvsky, salvia och parmaskinka	165.-
<b>Pollo alla diavola</b> Svartpeppar och chiligrillad vårkyckling med vitlökskräm och persiljesky	155.-



## Contorni

<b>Melanzane alla Parmiggiana</b> Auberginegratäng med parmesan, mozzarella och ruccolasallad	75.-
<b>Patate con salame</b> Salamistekt potatis	75.-
<b>Insalata verde</b> Grönsallad	50.-
<b>Fagioli</b> Haricot vertes med grovhackade oliver och lök	55.-

## Dolci

**Selezione di formaggi 140.-**  
Vårat urval av ostar med tillbehör

**Limoncello sorbet 90.-**  
Citronlikör med citronsorbet

**Frangipane 110.-**  
Mandelkaka med spritiga plommon och lättvispad grädde

**Tiramisu 115.-**  
Mascarpone, espresso och marsala

## Kaffe

<b>Bryggkaffe</b>	29.-
<b>Espresso</b>	32.-
<b>Espresso Macchiato</b>	35.-
<b>Capuccino</b>	35.-
<b>Americano</b>	35.-



## Öl

<b>Birra Morena</b>	<b>33cl</b>	<b>85:-</b>
<b>Baladin Isaac Birra Bianca</b>	<b>33cl</b>	<b>96:-</b>
<b>Baladin Nora Birra Egizia</b>	<b>33cl</b>	<b>96:-</b>
<b>Baladin Birra Nazionale</b>	<b>33cl</b>	<b>96:-</b>

## Alkoholfritt

<b>San Pellegrino 20cl</b>	Aranciata, Limonata, Aranciata Rossa, Chinotto, Tonica	<b>35:-</b>
<b>Polara 27cl</b>	Tonica, Chinotto	<b>45:-</b>
<b>San Pellegrino 50cl</b>	Sparkling Water	<b>33:-</b>
<b>San Pellegrino 1,5L</b>	Sparkling Water	<b>96:-</b>
<b>Aqua Panna 50cl</b>	Still Water	<b>25:-</b>

## Digestif

### GRAPPA

	<b>Pris/CL</b>
Bolgheri, Sassicaia, Distillerie Poli 2011	<b>45:-</b>
Toscana, Tignanello, Marchesi Antinori	<b>33:-</b>
Le Pin, La Spinetta 1999	<b>33:-</b>
Amarone, Campo dei Gigli, Tenuta s'Antonio	<b>33:-</b>
Amarone Rossa, Campo dei Gigli, Tenuta s'Antonio	<b>33:-</b>
Grattamacco, Collimassari	<b>38:-</b>
Barbaresco, Gaja	<b>38:-</b>
Amarone Oro, Cleopatra, Distillerie Poli	<b>33:-</b>
Barbera, Roccanivo, Distilleri Berta 2000	<b>105:-</b>
Paolo Berta, Riserva del Fontadore, Distilleri Berta 1994	<b>155:-</b>
Sarpa di Poli, Distillerie Poli	<b>29:-</b>

### AND MORE..

<b>Veneto, Aperitivo, Airone Rosso, Poli</b>	<b>22:-</b>
Based on Vermouth, infused with Grappa, served with Ice.	
<b>Friuli, Amaro Quintessentia, Nonino</b>	<b>29:-</b>
Served straight up or with Ice and Orange	
<b>Piemonte, Fernet Liqueur, Contratto</b>	<b>29:-</b>
Served straight up or with an Espresso	
<b>Limoncello di Capri</b>	<b>22:-</b>
Served very chilled	
<b>Liquore Strega</b>	<b>22:-</b>
Served chilled	

