MENY

Förrätter & plock

Nocellaraoliver	55
Marconamandlar	55
Ankrillette - jordärtskocka - kålrabbi	80
Svampchurros - almnäs tegel - karl johansalt	80
Råbiff - zucchini - rabarberrot - marconamandel - persilja	160
Tartar på havskräfta - kräftoljemajo - tomat - potatisflarn	160
Kantareller - majs - potatispuré smaksatt med parmesan - krondill	150
Vicente Marino-sardeller - stekt focaccia - citron	135
Italienska ostar x 3 - knäcke - marmelad	175
Italienskt kallskuret x 3 - cornichons	165
2 ostar & 2 kallskuret - knäcke - marmelad - cornichons	210

Pasta

Handgjorda cavatelli - salsiccia - örtig smörsås - skummad parmesan - picklad soffritto	235
Tortelloni - butternutpumpa - parmesan - brynt salviasmör - kastanj - ostronskivling	255
Caramelle med stracciatella & ricotta - fläsk- & nötragù - rökt cocktailtomat - parmesan	265

Större

Gråbo kotlett - fläsksky - kål - vaxbönor - morot - senapsfrö - bovete	285

Dessert

Björnbärssorbet - vispad mascarpaonepannacotta - björnbärskompott - havrecrumble - citrongel	125
Choux - karamellkräm - vaniljglass - chokladsås	125

För fler alternativ, se separat dessertmeny.

Kvällens 5-rätters 750 kr pp

Måste tas av hela sällskapet - går att få vegetarisk

Snacksservering

Ankrillette - kronärtsskocka - kålrabbi
Svampchurros - almnäs tegel - Karljohansalt
Potatisflarn - havskräfta - kräftoljemajo

*

Tortelloni

butternutpumpa - parmesan - brynt salviasmör - kastanj - ostronskivling

*

Caramelle

med stracciatella & ricotta - fläsk- & nötragù - rökt cocktailtomat - parmesan

*

Kotlett på Gråbogris

fläsksky - kål - vaxbönor - morot - senapsfrö - bovete

*

Björnbärrsorbet

vispad mascarponepannacotta - björnbärskompott - havrecrumble - citrongel

*

Vinpaket (fyra glas)

550 kr