

ALLA CARTA

Måndag - Torsdag 17-22

Fredag 17-23, Lördag 17-23

Söndag 15-21

Vi rekommenderar 3-6 rätter per person.

APERITIVOS

APEROL SPRITZ 105
Aperol, Prosecco, Soda & Orange

CAMPARI TONIC 105
Campari & Tonic Water

NEGRONI 125
Campari, Gin, Vermouth

NEGRONI SBAGLIATO 105
Campari, Vermouth & Prosecco

LIMONCELLO TONIC 105
Villa Massa limoncello & tonic

NON ALCOHOLIC / CRODINO SPRITZER 65
Crodino bitter & Soda Water

APERITIVO

WEDNESDAYS 16-19



VERDE

BRUSCHETTA (G,V) 75
Rostad flatbread, tomat,
borretanelök, vitlök, pesto
Tillägg:
Vispad burrata (L) 15
Prosciutto 15

MIXED OLIVES (V) 55
Sköna marinerade oliver

THE BREAD (G,V) 35
Scrocchiarella, olivolja
och krispig vitlök

ASPARAGUS (G,V) 95
Grön sparris, ruccola,
Parmigiano Reggiano,
pinjenötter, basilika

CHEEZY

THE MILKY WAY (L,V) 110
Mosad burrata med
honungstorkade oliver
och friterad kapris

NUDIES (G,L,V) 125
Gnudi med Parmigiano
Reggiano, ricotta, brynt
jalapeñosmör och salvia

MAC'N'CHEESE (G,L,V) 105
Krämig dekadens med
tryffel och mozzarella

CHEESY RICE BALLS (G,L,V) 95
2 st friterade risbollar
med tryffelcrème

PESCE

TUNA TARTAR 125
Tonfisk, tomat, brynt
citroncrème, olivolja,
blekselleri

GAMBERONI (L) 135
3 st ugnrostade rödräkor
med citron och bröd

CARNE

BRISKET 125
Grillad oxbringa, söt
potatis, kapris, jalapeño

NO PIZZA (G,L,V) 95
Flatbread m tomat, svamp,
ricotta, oliver och kål
Tillägg:
Kallrökt lax 15
Coppa 15
Parma 15

THE ROLL (G,L) 135
Pasta med kalvhögrev,
zucchini och Parmigiano
Reggiano

CHOP CHOP (L) 125
Oxtartar, tryffeln och
härligheten

ALL SORTS (G,L) 165
Kökets val av
charketurier & ost

ROOSTER BITS (G,L) 125
Friterad kyckling med
Pecorino, basilika och
tryffel

DOLCE

RABBARO (L,G) 75
Vanilj, savoiardikex,
rabarber, brynt smör

GINO 85
Vitchokladgratinerad frukt
och bla bla. U get it.

G - GLUTEN
L - LAKTOS
V - VEGETARISK

**CUCINA
SPECIALE**

4-rätters
Chefs Choice
395 kr

Vid eventuella allergier kontakta personalen