

UN POCO

APERITIVO

Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, sodavatten	110 :-	Campari Orange – Campari & apelsinjuice	112 :-
Prosecco	95 :-	Negroni – Gin, Campari & Röd Vermouth	126 :-
Bellini – Prosecco, persikopuré	110 :-	Parker 75 – Prosecco, gin & citron	126 :-

MENU DEGUSTAZIONE

UN POCO selezione di antipasti e primi	350 :- p.p.	UN POCO GRANDE selezione di antipasti, primi e carne	495 :- p.p.	Menyn serveras endast till samtliga gäster vid bordet
---	--------------------	---	--------------------	--

ANTIPASTI

Affettati misti // Blandade charkuterier, grillat bröd & oliver	150 :-	Tartar crudo // Oxtartar, Karl-Johansvampscreme, kapris och friterad schalottenlök	170 :-
Burrata “Caprese” // Burrata, sockerstekta tomater & basilika	145 :-	Carpaccio di manzo // Oxcarpaccio, ruccolacreme, pinjenötter 48-månaders parmesan & fryst olivolja	150 :-
Tonno alla griglia // Lättgrillad tonfisk, jalapeno, yuzu & tryffelvinigrette	160 :-	Salmone New Style “Sashimi” // Sashimi lax med ingefära, sesamfrön och yuzodressing	150 :-
Pizzette tonno “South Beach Delano” // Vetetortilla, tonfiskcarpaccio, tryfferad ponzucreme & krasse	135 :-	Mozzarella in carozza // Friterad mozzarellaost på en tomatsås bädd	140 :-

NO 1

PRIMI

Risotto agli asparagi // Tryffelrisotto, 48-månaders parmesan & sparris	185 :-	Maccheroni Tartufo // Tryffelstuvade makaroner, citron & gräslök	170 :-
Ravioli Mezzaluna “Amaretti” // Ricotta, brynt salviasmör & mandel	175 :-	Linguine ai Frutti di Mare // Tigerräkor, bläckfisk, blåmuslor, peperoncino & vitlök	205 :-

UN POCO

NO 2

SECONDI

Merluzzo // Torskrygg, primörer & brynt smör	275 :-	Tagliata di Manzo // Stekt hängmörad biff, rödvinsås & tryffelmajonnäs	290 :-
Filetto di Agnello // Lammytterfilé, rotselleri- och palsternackspuré & karamelliserad pärlök	275 :-	Costoletta di Vitello kalvracks, rödvinsås och chillimajonnäs alternativt tryffelmajonnäs eller örtsmör med smak av vitlök	280 :-
Entrecôte alla griglia // Entrecôte, rödvinsås & örtsmör med smak av vitlök	295 :-		

CONTORNI

Insalata misti // Späda blad, olivolja & lagrad balsamico	40:-	Melanzane // Ugnsbakad aubergine, tomat & parmesan	65 :-
Broccoli // Råstekt broccoli, peperoncino & vitlök	55:-	Insalata Pomodori // Tomater, rödlök & lagrad balsamico	55 :-
Dry Miso Spinaci // Baby spenat, tryffelolja, olivolja, yuzo, rättika och parmesanost	85:-	Crema di tartufo // Tryffelmajonnäs	25 :-
Patate fritto // Pommes & tryffel	55:-	Patate al forno //Ungsrostad potatis, timjan och vitlök	55 :-

FORMAGGI

Kvällens urval av ost med
fänkålsknäcke & fikonmarmelad
// En bit 45 kr

DOLCE

Tiramisú // “Lyft upp mig”	100 :-	Tartufi // Chokladtryffel	45 :-
OREO fritti // Friterade OREO-kakor & mjölksorbet	110 :-	Sorbetto // Kvällens sorbet	45 :-/kula
Pannacotta // Vaniljpannacotta, chokladbrownie, kondenserad mjölk och espressogranité	105 :-	Gelato di crema // Kvällens glass	45 :-/kula