



## APERITIVO

Aperol Spritz - Aperol, Prosecco & sodavatten	145 :-	Campari Orange - Campari & apelsinjuice	135 :-
Prosecco	115 :-	Negroni - Gin, Campari & Röd Vermouth	165 :-
Bellini - Prosecco & persikopuré	135 :-	Parker 75 - Prosecco, Gin & citron	165 :-

## MENU DEGUSTAZIONE

<b>UN POCO</b> selezione di antipasti e primi	435 :- p.p.	<b>UN POCO GRANDE</b> selezione di antipasti, primi e carne	595 :- p.p.	Menyn serveras endast till samtliga gäster vid bordet
--	-------------	--	-------------	---

## ANTIPASTI

Affettati misti // Blandade charkuterier, grillat bröd & oliver	170 :-	Tartar crudo // Oxtartar, Karl-Johansvampscreme, kapris & friterad schalottenlök	195 :-
Burrata "Caprese" // Burrata, sockerstekta tomater & basilika	165 :-	Carpaccio di manzo // Oxcarpaccio, ruccolacreme, pinjenötter 48-månaders parmesan & olivolja	185 :-
Tonno alla griglia // Lättgrillad tonfisk, jalapeno, yuzu, vårlök & tryffelvinägre	185 :-	Mozzarella in carozza // Friterad mozzarella, tomatås & olivolja	160 :-
Pizzette tonno "South Beach Delano" // Vetetortilla, tonfiskcarpaccio, tryfferad ponzucreme & krasse	175 :-	Un Poco Slider // 3 små sliders med tryffelmajonäs, charlottenlök, biff, chili toppad med färsk tryffel	160 :-

## NO 1

## PRIMI

Vi har även glutenfria alternativ. Fråga personalen

Risotto agli asparagi // Tryffelrisotto, 48-månaders parmesan & sparris	220 :-	Arrabbiata Con Salsiccia e Burrata // Pappardelle, Salsicciakorv, chili, tomatås, vitlök, burrata & parmesan	230 :-
Ravioli Mezzaluna "Amaretti" // Ricotta, brynt salvia smör, rostade pumpafrön & mandel	215 :-	Linguine ai Frutti di Mare // Tigerräkor, bläckfisk, blåmusslor, peperoncino & vitlök	255 :-
Maccheroni Tartufo // Tryffelstuvade makaroner, citron & gräslök	220 :-	Pappardelle agli scampi // Pappardelle, Scampi, tomatås, chili, vitlök med en krämig hummersås	255 :-

## NO 2

## SECONDI

Merluzzo // Torskrygg, primörer & brynt smör	310 :-	Tagliata di Manzo // Grillad ryggbiff, rödvinsås & tryffelmajonäs	345 :-
Filetto di Agnello // Lammytterfilé, rotselleri- och palsternackspuré, friterad vitlök & karamelliserad pärlök	335 :-	Costoletta di Vitello // Kalvracks, rödvinsås & chillimajonäs alternativt tryffelmajonäs eller örtsmör med smak av vitlök	335 :-
Entrecôte alla griglia // Entrecôte, rödvinsås & örtsmör med smak av vitlök	345 :-		

## CONTORNI

Insalata misti // Späda blad, olivolja & lagrad balsamico	55 :-	Melanzane // Ugnsbakad aubergine, tomat & parmesan	95 :-
Broccoli // Råstekt broccoli, peperoncino & vitlök	65 :-	Insalata Pomodori // Tomater, rödlök & lagrad balsamico	65 :-
Dry Miso Spinaci // Baby spenat, tryffelolja, olivolja, yuzu, rättika & parmesan	85 :-	Crema di tartufo // Tryffelmajonäs	55 :-
Patate fritte // Pommes & tryffel	65 :-	Patate al forno // Ugnstrostad potatis, timjan & vitlök	75 :-

## FORMAGGI

Kvällens urval av ost med fänkålsknäcke & fikonmarmelad  
// En bit 65 kr

## DOLCE

Tiramisú // "Lyft upp mig"	110 :-	Tartufi // Chokladtryffel	50 :-
OREO fritti // Friterade OREO-kakor & mjölksorbet	110 :-	Sorbetto // Kvällens sorbet	55 :-/kula
Vanilj- & Baileyspannacotta // Med nougat, toppat med färsk bär	115 :-	Gelato di crema // Kvällens glass	55 :-/kula