

## **Vi vill berätta en historia: La Gastronomía Italiana:**

genom att med stolthet och passion servera väl genomtänka och studerad smakkombination i dess enkelhet och fräschör.  
Låt även vår Sommelier ge Er en upptäcktsfärd i Italienska vindistrikt.

## LUNCHMENY

### **Prosciutto di Parma Gran Riserva e Mozzarella di Bufala Campana DOP**

Exklusiva Prosciutton från Parma, naturlagrad i 32 månader från frigående grisar och en fantastisk handgjord Mozzarella di Bufala Campana DOP toppad med Ornellaia jungfruolja.

**195**

### **Sinfonia di mare**

En poesi av dofter och smaker från Italiens södra kust: vildfiskade stora röda räkor från Medelhavet (grönt ljus från WWF), blåmusslor, vongole och pachino tomater.

**220**

### **Ravioli**

Färsk pasta fylld med karljohansvamp serveras med svart tryffelcremé.

**220**

### **Risotto ai funghi porcini**

Risotto med Carnaroliris "Gli Aironi" från Lombardiet med karljohansvamp.

**210**

### **Cannelloni**

Gratinerade cannelloni gjorda på färsk pasta, fyllda med gödkalvfärs och bladspenat. Serveras med en tomatsås och Parmigiano Reggiano.

**195**

### **Tagliatelle con gamberi e zucchini**

Tagliatelle med vildfångade stora röda räkor från Medelhavet (grönt ljus från WWF) och zucchini.

**210**

### **Salladkomposition**

En komposition av parmaskinka, buffelmozzarella och skottsallad.

**210**

## LUNCHMENY

### **Salsiccia con fagioli e bruschetta**

Äntligen efter flera års försök har jag lyckats återskapa de genuina smakerna och dofterna i Salsiccian som min farfar Giovanni Mancini gjorde. Med bönor och bruschetta.

**198**

### **Il Coniglio**

Rosmarindoftande kaninsadel lindad i Lardo di Colonnata serverad på crème med Cannellini bönor.

**230**

### **Merluzzo**

Torskrygg (Skrei) toppad med sicilianska jungfruolja och några droppar av citron från Amalfikosten med sauterad babyspenat.

**245**

### **Gran Grigliata del nostro Chef Domenico**

Kökschefen Domenicos variation av grillat kött. Lammracks med broccoli, hemlagad salsiccia med en crème av bönor och hjortfilé med tryffelcrème och karljohansvamp.

**245**

### **Costolette d'agnello**

Lammracks på en broccoli crème med hyvlad Pecorino Gran Riserva del Fondatore från Il Fiorino.

**245**

### **BUSINESS LUNCH**

#### **Prosciutto di Parma Gran Riserva e Mozzarella di Bufala Campana DOP**

Exklusiva Prosciutton från Parma, naturlagrad i 32 månader från frigående grisar och en fantastisk handgjord Mozzarella di Bufala Campana DOP toppad med Ornellaia jungfruolja.

#### **Merluzzo**

Torskrygg (Skrei) toppad med sicilianska jungfruolja och några droppar av citron från Amalfikosten med sauterad babyspenat.

**eller**

#### **Grigliatina del nostro Chef Domenico**

Kökschefen Domenicos variation av grillat kött. Lammracks med broccoli, hemlagad salsiccia med en crème av bönor och hjortfilé med tryffelcrème och karljohansvamp.

#### **Caffe och petit fours**

**380**

# LUNCHMENY

*Desserts*

## **La Sinfonia Italiana**

En komposition av desserter bestående av;  
Hasselnötsglass, Crème Brûlée och Panna Cotta.

**120**

## **I Gelati**

Vi lagar vår glass enligt gamla recept utan konserveringsmedel  
färgämnen eller bindningsmedel. En ren naturprodukt.

**98**

## **Tiramisù**

”Pigga upp mig”, en klassisk dessert från Italien.  
Den görs traditionellt på savoiardi, espresso, ägg, kakao och mascarpone.

**98**

## **I Sorbetti**

Vi lagar själva vår sorbet med enbart färska frukter  
utan konserveringsmedel färgämnen eller bindningsmedel.

**85**

Still Eco vatten Thoreau renas, kyls och tappas på plats	25
Sparkling Eco vatten Thoreau renas kyls och tappas på plats	25
Vit vin	80
Röt vin	90
Läsk	35
Alkoholfri öl	35
Öl Nastro Azzurro	70