

En Bra Början

Vi tycker att mat är det bästa som finns, vad sägs om lite snacks medans ni tittar i vår meny.

Marinerade oliver	35:-
Friterad bläckfisk med svart citronmajonnäs	60:-
Saltrostade nötter/mandlar	35:-
Chips med timjan/rosmarindipp	35:-
Alla fyra	150:-

Bubbel

Prosecco Treviso extra dry DOC 80:-/glas

Champagne Perrier Jouët 109:-/glas

Mousserande alkoholfri 54:-/glas

Alltid på Invito

Bellini (kan fås alkoholfri) 80:-

Vit persika och Prosecco Le Contesse.

Söt smak av persika och frisk Prosecco. En äkta italiensk klassiker från Harrys bar i Venedig.

Negroni 125:-

Beefeater, Carpano Classico, Campari.

Den perfekta fördrinken med bittra smaker av Campari, söt vermouth och gin. Italienarnas säkra kort.

Dry Martini 125:-

Beefeater 24, Cocchi Americano.

Torr, kruttorr dry martini som knappast behöver närmare presentation.

Gin och Tonic 125:-

Beefeater, blodapelsin, stjärnanis och Fever Tree tonic.

En av världens mest kända drinkar med en twist.



Avsmakningsmeny

Vi serverar vår avsmakningsmeny fram till 21.00.

För att alla ska kunna njuta av en trevlig middag ser vi gärna att hela bordet beställer denna.

Tonno – Tonfisk

Tartar på tonfisk, friterad kapris, riven äggula, jordärtsskockschips och grillad citronmajonnäs.

Carpaccio – Carpaccio

Carpaccio på kalv. Sotad och rullad i aska med confiterad tomat, salsa verde, valnötter och oliver.

Raviloli – Raviloli

Ravioli fylld med krabba och ricotta. Skaldjursbuljong smaksatt med saffran. Hyvlad parmesan, fänkål och gurka.

Merluzzo – Skreitorsk

Skreitorsk med grädde, saffran, citron, timjan och potatis.

Ciocolato – Chokladkräm

Chokladkräm med olivolja, krutong, hallonsorbet och hallongelé.

Meny 650:-

Vinpaket 550:-



Meny Gastronomico

Tonno – Tonfisk

Tartar på tonfisk, friterad kapris, riven äggula, jordärtsskockschips och grillad citronmajonnäs.

Filetto di manzo – Oxfilé

Oxfilé med prosciutto, salvia, gruyere, gnocchi, ratatouille och vinsky.

Ciocolato – Chokladkräm

Chokladkräm med olivolja, krutong, hallonsorbet och hallongelé.

Meny 540:-

Vinpaket 380:-

Meny Vegeteriano

Pizza di Pere – Pizza med päron

Liten blond pizza med päron, yoghurt, rosmarin, honung, valnöter och Boltjärn blå.

Ratatouille – Ratatouille

Ratatouille med getost, sallad och krutonger.

Pistacchio – Pistage

Pistagekaka med vitchoklad och pistagemousse, yoghurt och crumble på pistage och rostad vitchoklad.

Meny 380:-

Vinpaket 300:-



Förrätter

Carpaccio – Carpaccio 149:-

Carpaccio på kalv. Sotad och rullad i aska med confiterad tomat, salsa verde, valnötter och oliver.

Dryckesförslag: McMurray Russian River Pinot Noir, Macmurray Ranch 140:-

Vuur & Vlam IPA-ish 88:-

Tonno – Tonfisk 149:-

Tartar på tonfisk, friterad kapris, riven äggula, jordärtsskockschips och grillad citronmajonnäs.

Dryckesförslag: Albariño, Martin Códax 110:-/glas

Raviloli – Raviloli 139:-

Raviloli fylld med krabba och ricotta. Skaldjursbuljong smaksatt med saffran. Hyvlat parmesan, fänkål och gurka.

Dryckesförslag: Clos de Nouys Vouvray Sec 105:-/glas

Pizza di pancetta – Pizza med pancetta 99:-

Liten pizza med pancetta, salsa verde, paprika och spenat.

Dryckesförslag: Pasion de Bobal, Bodega Sierre Norte 105:-/glas

Pizza di Pere – Pizza med päron 99:-

Liten blond pizza med päron, yoghurt, rosmarin, honung, valnötter och Boltjärn Blå.

Dryckesförslag: Waltraud riesling, torres 130:-/glas

Barnmeny

Oxfilepasta

Pasta, oxfile, grädde och parmesan. **99:-**

Pizza bambino

Tomatsås, ost och lufttorkad skinka **79:-**

Pizza bambino margarita

Tomatsås och ost **79:-**

Bolognese

Pasta bolognese **79:-**



Varmrätter

Filetto di manzo – Oxfilé 315:-

Oxfilé med prosciutto, salvia, Gruyere, gnocchi, ratatouille och vinsky.

Dryckesförslag: Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore, Cantina Valpantena 130:-/glas

Parigi Nebbiolo d'Alba, Mauro Sebaste 140:-/glas

Merluzzo – Skreitorsk 259:-

Skreitorsk med grädde, saffran, citron, timjan och potatis.

Dryckesförslag: Chablis, Domaine Louis Moreau 125:-/glas

Pollo – Kyckling 205:-

Risotto med confiterad kyckling, prosciutto och salvia crumble.

Dryckesförslag: Le Focaie, Rocca di Montemassi 100:-/glas

Barbera d'Alba, Pio Cesare 150:-/glas

Ratatouille – Ratatouille 199:-

Ratatouille med getost, sallad och krutonger.

Dryckesförslag: Castillo de Molina, viña San pedro 105:-/glas

Di manzo – Oxfilépasta 229:-

Oxfilé med grädde, portabello, gorgonzola och vitlökskrutonger.

Dryckesförslag: Le Focaie, Rocca di Montemassi 100:-/glas

Barbera d'Alba, Pio Cesare 150:-/glas

Cannelloni – Cannelloni 195:-

Cannelloni med friterade sardeller, basilika, tomatsås, mozzarella, ricotta, parmesan och krutonger.

Dryckesförslag: Le Focaie, Rocca di Montemassi 100:-/glas

Barbera d'Alba, Pio Cesare 150:-/glas

Frutti di Mare – Skaldjurspasta 229:-

Röd räka, blåmusslor, tomater, vitt vin, chili och vitlök.

Dryckesförslag: Toni Grüner Veltliner, Weingut Soellner 100:-/glas

Carbonara – Carbonara 199:-

Guanciale (lagrad griskind), pecorino, äggula och svartpeppar.

Dryckesförslag: Le Focaie, Rocca di Montemassi 100:-/glas

Barbera d'Alba, Pio Cesare 150:-/glas

Lavagna – Svarta tavlan

Varje vecka erbjuder vi en ny maträtt på svarta tavlan.

Fråga din servitör för denna veckas alternativ.



Pizza

Vi bakar alla våra pizzor med mozzarellaost, vår egen tomatsås och färska råvaror. Går även att få glutenfria.

Pizza di Pere – Päron 149:-

Blond pizza med päron, yoghurt, rosmarin, honung, valnöter och Boltjärn blå.

Dryckesförslag: Waltraud riesling, Torres 130:-/glas

Pizza di Margherita – Margherita 139:-

Tomatsås, mozzarella och basilika.

Dryckesförslag: Le Focaie, Rocca di Montemassi 100:-/glas

Pizza di Prosciutto – Lufttorkad skinka 149:-

Mozzarella och lufttorkad skinka.

Dryckesförslag: Le Focaie, Rocca di Montemassi 100:-/glas

Pizza di Pancetta – Pancetta 149:-

Pancetta, salsa verde, paprika och spenat.

Dryckesförslag: Pasion de Bobal, Bodega Sierre Norte 105:-/glas

Pizza di Barbabietola – Betor 149:-

Betor, getost, honung, valnöter och spenat.

Dryckesförslag: Castillo de Molina, viña San pedro 105:-/glas

Sugen på en säs till pizzen? 25:- /styck

Pesto gjord på solrosfrön

Salsa verde

Timjanmajonnäs

Marmelad

Vid allergier – fråga personalen



Dessert

Formaggio – Ost 99:-

Ostar med marmelad.

Dryckesförslag: 10 Tawny Port, Croft. 85:-

Pistacchio – Pistage 99:-

Pistagekaka med vitchoklad och pistagemousse, yoghurt och crumble på pistage och rostad vitchoklad.

Dryckesförslag: Aszú 5 puttonyos, Tokaj Oremus. 85:-

Ciocolato – Chokladkräm 99:-

Chokladkräm med olivolja, krutong, hallonsorbet och hallongelé.

Dryckesförslag: Carmes de Rieussec Sauternes. 85:-

Arancia rossa – Blodapelsin 99:-

Blodapelsintartlett med Camparigelé och torkad lakritsmaräng.

Dryckesförslag: Pio Cesare, Moscato d'Asti. 85:-

Gelatto – Glass 75:-

Vaniljglass och chokladsås.

Dryckesförslag: Pio Cesare, Moscato d'Asti. 85:-

Dessert och starkvin 20:- /cl

Tesauro Recioto della Valpolicella DOC, Italien

Pomino Vinsanto DOC, Italien

Pio Cesare, Moscato d'Asti, Italien

Carmes de Rieussec Sauternes, Frankrike

10 Tawny Port, Croft, Portugal

Aszú 5 puttonyos, Tokaj Oremus, Ungern

Kaffe & te

Kaffe **35:-**

Te – välj mellan svart, grönt eller rött **35:-**

Enkel Espresso **32:-**

Dubbel Espresso **36:-**

Espresso Macchiato **38:-**

Latte Macchiato **42:-**

Cappuccino **40:-**

Kaffe Latte **42:-**



Öl och Alkoholfritt

Fatöl

- Norrlands Guld 40cl **65:-**
- Birra Moretti 40cl **72:-**
- A Ship Full of IPA 40cl **74:-**
- Brutal Brewing Rotating Tap 40cl **74:-**
- Melleruds Klassiska Ale 40cl **74:-**
- Sleepy Bulldog Pale Ale 40cl **74:-**

Mellanöl

- Spendrups Bryggeri Bistro Lager 33cl **62:-**

Cider på flaska

- Briska päron 33cl **65:-**
- Strongbow 33cl **65:-**

Flasköl

- Krusovice Imperial 33cl **72:-**
- Wisby Weisse 50cl (Veteöl) **79:-**
- Grimbergen Blonde 33cl **88:-**
- Vuur & Vlam IPA-ish **88:-**

Alkoholfritt vin

- Alkoholfritt vin rött/vitt Glas **54:-**

Läsk & vatten

- Loka, 33 cl **35:-**
- Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Zero, 40 cl **35:-**
- Mariestads Alkoholfri öl, 33 cl **35:-**
- Easy Rider Alkoholfri IPA, 33 cl **35:-**
- Apelsinjuice, 33 cl **35:-**
- Mjölk, 25 cl **30:-**
- Rudenstams Äppelmust , 33 cl **45:-**
- Rudenstams mousserande vitvinbärsdryck, 33 cl **45:-**



Viner vi serverar på glas

Vita

2015 Torre del Falasco Garganega, Cantina Valpantena 85:-

Region: Italien, Veneto/Venedig. Druvor Garganega.

Smak: Medelfylligt vin med fräsch syra, bra koncentration samt mineralrik lång kryddig smak och eftersmak.

2016 – Albariño, martin códax 110:-

Region: Spanien, Galicien. Druvor: Albariño.

Smak: Härligt frisk och fyllig smak med toner av gröna äpplen, citrus, marsipan och en mineralig frisk syra. Elegant och finessrikt.

2015 Chablis, Domaine Louis Moreau 125:-

Region: Frankrike, Bourgogne. Druva: Chardonnay.

Smak: Torr, fräsch, mineralig smak med frisk syra. Toner av mogna vinteräpplen, citrus och marsipan samt en lång krispig avslutning.

2016 Clos de Nouys Vouvray Sec 105:-

Region: Frankrike, Loire. Druvor: Chenin blanc.

Smak: Torr, frisk och balanserad smak med inslag av fat och en lång, frisk avslutning.

2016 – Waltraud riesling, torres 130:-

Region: Spanien, Penedés. Druvor: Riesling.

Smak: Blekt halmgul färg. Typisk doft av druvan med stor personlighet. Toner av vita blommor, lavendel och aprikos. Vänligt och fräscht med citrustoner och bergamott. Syran bär vinet och ger en lång eftermak.

2016 Toni Grüner Veltliner, Weingut Soellner 100:-

Region: Österrike, Niederösterreich. Druvor: Grüner Veltliner.

Smak: Torr, ungdomlig, frisk och fruktig med toner av päron, persika, honungsmelon, citrusfrukter samt inslag av örter och nymald vitpeppar.



Viner vi serverar på glas

RÖDA

2015 Torre del Falasco Corvina, Cantina Valpantena 85:-

Region: Italien, Veneto. Druvor: Corvina.

Smak: Medelfylligt vin med toner av björnbär, moreller, mörk choklad, körsbärskärnor samt pigg syra och fruktig, lång eftersmak.

2014 Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore, Cantina Valpantena 130:-

Region: Italien, Veneto. Druvor: Corvina, Corvinone och Rondinella.

Smak: Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad och lite mandel, fat och örter. Ett maffigt vin med rik fruktighet och koncentration, varm, lång och ihållande eftersmak.

2015 Parigi Nebbiolo d'Alba, Mauro Sebaste 140:-

Region: Italien, Piemonte. Druva: Nebbiolo.

Smak: Medelstor, druvtypisk, torr smak med toner av körsbär, kryddor, fat, nötter, torkad frukt och choklad.

2015 Le Focaiè, Rocca di Montemassi 100:-

Region: Italien, Toscana. Druva: Sangiovese.

Smak: Fruktig med inslag av mörka bär och mogna körsbär samt en rostad ton av kaffe. Lång och mjuk eftersmak med fruktiga inslag.

2015 – Barbera d'Alba, Pio Cesare 150:-

Region: Italien, Barbera d'Alba. Druva: Barbera.

Smak: Mörkt granatröd färg med liten mognadston. Stor och elegant, mycket druvtypisk och körsbärsaromatisk doft med inslag av mandel och med en diskret blommighet. Smaken är medelfyllig, ren och elegant med fint uppfriskande syra, god rödfrukt med inslag av söta körsbär, balanserade tanniner och en mild ekfatston i den medellånga, rödfruktiga eftersmaken..



Viner vi serverar på glas

RÖDA

2015 – Castillo de molina, viña San pedro 105:-

Region: Chile, Maule Valley. Druva: Carmenére.

Smak: Ett välbalanserat och fylligt vin med rund, koncentrerad smak av mogen frukt och med mjuka tanniner, hög syra och en lång eftersmak.

2015 – Pasion de Bobal, Bodega Sierre Norte 105:-

Region: Spanien, Valencia Druvor: Bobal.

Smak: Varm smakrik frukt med avrundade tanniner och en balanserad syra med inslag av vanilj och lätt rostade ekfatstoner.

2014 – McMurray Russian River Pinot Noir, Macmurray Ranch 140:-

Region: USA, Russian River Valley Druvor: Syrah.

Smak: Fyllig, varm och elegant med tydlig druvkaraktär. Smak av mogna körsbär och hallon med en komplex fatton i avslutningen.



Avec

(Alla priser per 1 cl)

Skotsk maltwhisky

Laphroigh 10 yrs (Islay) 30:-

Lagavulin 16 yrs (Islay) 36:-

Ardbeg 10 yrs (Islay) 30:-

Ardbeg Corryvreckan 35:-

Macallan 12 yrs (Speyside) 30:-

Macallan Amber (Speyside) 30:-

Macallan Sienna (Speyside) 40:-

The Glenlivet Nadurra
(Speyside) 32:-

Glenrothes 2001 (Speyside)
36:-

Craigellachie 17 yrs (Speyside)
36:-

Highland Park 18 yrs (Highland)
32:-

Springbank 15 yrs
(Campbeltown) 40:-

Skotsk blended whisky

Ballentine´s Finest 25:-

Chivas Regal 12 yrs (Speyside)
30:-

Monkey Shoulder (Speyside)
30:-

Irish whiskey

Jameson 25:-

Jameson Black Barrel 30:-

Redbreast 15 yo 32:-

Midleton Very Rare 40:-

Bourbon

Blantons Gold Edition 32:-

Mackmyra whisky

Mackmyra "sherryfat" 45:-

Mackmyra "sherryfat, rökig"
45:-

Box whisky

The Explorer single malt 60:-

Box Dálvve (Box signaturmalt,
lagrad på bourbonfat) 32:-

Japansk whisky

Nikka from the barrel 36:-

Likörer

Bailys 25:-

Cointreau 25:-

D.O.M. Benedict 25:-

Frangelico 25:-

Galiano 25:-

Disarano Ameretto 25:-

Kahlua 25:-

Limoncello 25:-

Xante 25:-

Drambuie 25:-

Carlshamn Flaggpunch 25:-

Suze 25:-



Avec *(Alla priser per 1 cl)*

Grappa / Eau-de-Vie

Grappa di Barolo 9 ANNI 30:-
Marolo Grappa di Gewürztraminer 38:-
Grappa PO´ di Moscato 30:-
Grappa di Sassicaia 40:-
Romano Levis Grappa Barbaresco 40:-
Romano Levis Grappa Barolo 40:-
Romano Levis Grappa Moscato 34:-
Romano Levis Grappa Riser Paglierina 40:-
Josmeyer Framboise 38:-
Josmeyer Kirsch 38:-

Rom

Ron Zacapa 23, Guatemala 32:-
Diplomatico reserva exclusiva, Venezuela 32:-
Havana Club Unión, Cuba 80:-
Plantation, Trinidad 32:-
Plantation XO, Barbados 32:-

Cognac

Martell VSOP 30:-
Martell Cordon Bleu 60:-
Martell XO 85:-
Martell Creation Grand Extra 135:-

Calvados

Lecompte 12 yo 35:-
Drouin Hors D´age 40:-

Tequila

Arette anejo 32:-

Armagnac

Armagnac de Montal 40:-

