

En Bra Början

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

Marinerade oliver	35:-
Risbollar med parmesan, pecorino och persilja	50:-
Saltrostade nötter/mandlar	35:-
Chips med dip	35:-
Alla fyra	130:-

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, citron, rosmarin 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.

Ortica – Nässelsoppa

Krämig nässelsoppa, friterad jordärtskocka, 63 gradigt ägg och forellrom.

Asparagi – Sparris

Sparris med majonnäs på brynt smör. Citron och parmesan.

Tartaro – Tartar

Tartar på Wagyu, friterad stråpotatis, saltbakad lök, örter och bakad äggula.

Pesce – Rödtunga

Rödtunga, potatis, tryffelpecorino, lök, sikrom och vitvinsås.

Vaniglia - Vanilj

Vanilj och mascarpone mousse, vit persikosorbet, chokladmaräng, hallon och champagnekompott.

Meny 650:-

Vinpaket 550:-



Meny Gastronomico

Asparagi – Sparris

Sparris med majonnäs på brynt smör. Citron och parmesan.

Filetto di manzo – Oxfilé

Oxfilé med gnocchi, bellaverde, bakad lök, torkad tomat, kräm på parmesan och sås gjord på oxsvans.

Ciocolato – Choklad

Brownie med vaniljglass, maränger, chokladsås och kola.

Meny 540:-

Vinpaket 380:-

Meny Vegeteriano

Asparagi – Sparris

Sparris med majonnäs på brynt smör. Citron och parmesan.

Risotto – Risotto

Risotto med Karljohansvamp, ostronskivling och parmesan.

Rabarbaro – Rabarber

Rabarberpaj med vaniljkräm och mandelsmulor.

Meny 380:-

Vinpaket 300:-



Förrätter

Tartaro – Tartar 189:-

Tartar på Wagyu, friterad stråpotatis, saltbakad lök, örter och bakad äggula.

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

Vuur & Vlam IPA 88:-

Asparagi – Sparris 139:-

Sparris med majonnäs på brynt smör. Citron och parmesan.

Dryckesförslag: Prüm Blue Riesling Kabinett, S.A. Prüm 110:-/glas

Ortica – Nässelsoppa 129:-

Krämig nässelsoppa, friterad jordärtskocka, 63 gradigt ägg och forellrom.

Dryckesförslag: Albariño, Martin Codax 110:-/glas

Pizza frutti di mare – Pizza med skaldjur 99:-

Liten pizza med musslor, rödräka, persilja, vitlök och chili.

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

Pizza di Pancetta – Pizza med pancetta 99:-

Liten pizza med sparris, bellaverde, ramlökskräm och pancetta.

Dryckesförslag: Sommelier Collection, Boschendal 105:-/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:-**

Vid allergier – fråga personalen



Varmrätter

Filetto di manzo – Oxfilé 315:-

Oxfilé med gnocchi, bellaverde, bakad lök, torkad tomat, kräm på parmesan och sås gjord på oxsvans.

Dryckesförslag:

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore 130:-/glas

Torre del Falasco Amarone della Valpolicella 160:-/glas

Pesce – Rödtunga 259:-

Rödtunga, potatis, tryffelpeccorino, lök, sikrom och vitvinssås.

Dryckesförslag: Roero Arneis, Mauro Sebaste 110:-/glas

Agnello – Lamm 269:-

Lammsadel, rosmarin, ramslökskräm, rökt olivolja, Guanciale (lagrad griskind), vitlök och beta.

Dryckesförslag: Chateau Grand Renom 115:-/glas

Polpette di vitello – Kalvfrikadeller 199:-

Spaghetti med kalvfrikadeller, pecorino, timjan, vitlök, tomat och lök.

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

Albariño, Martin Codax 110:-/glas

Di manzo – Oxfilépasta 229:-

Tagliatellepasta med oxfilé, Karljohansvamp, ostronskivling, tomat, vitlök, chili, timjan, persilja och lök.

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

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore 130:-/glas

Acciughe – Oliv och sardell pasta 195:-

Bucatinipasta med sardeller, svarta oliver, torkad tomat, olivolja, vitlök, chili och persilja.

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

Roero Arneis, Mauro Sebaste 110:-/glas

Frutti di Mare – Skaldjursrisotto 229:-

Risotto med bläckfisk, rödräka, musslor och grillad citron.

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

Risotto – Risotto 189:-

Risotto med Karljohansvamp och ostronskivling och parmesan.

Dryckesförslag: Louise M Martini 110:-/glas



Pizza

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

Pizza frutti di mare – Skaldjur 159:-

Musslor, rödräka, persilja, vitlök och chili.

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

Pizza di Margherita – Margherita 139:-

Mozzarella och basilika.

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

Pizza di Prosciutto – Lufttorkad skinka 149:-

Mozzarella, lufttorkad skinka, pesto, rucicola och confiterad tomat.

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

Pizza di Pancetta – Pancetta 149:-

Bellaverde, ramslökskräm och pancetta.

Dryckesförslag: Sommelier Collection, Boschendal 105:-/glas

Pizza di Ndjua – Ndjua 149:-

Ndjua (mjuk italiensk korv med hetta i), paprika, citron, kapis och picklad fänkål.

Dryckesförslag: Louise M Martini 110:-/glas

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

Pesto gjord på solrosfrön

Aioli

Brynt smörmajonnäs

Ramslöckkräm

Lavagna – Svarta tavlan

Varje vecka erbjuder vi en ny maträtt på svarta tavlan.
Fråga din servitör för denna veckas alternativ.



Dessert

Formaggio – Ost 99:-

Ostar med marmelad.

Dryckesförslag: 10 Tawny Port, Croft. 85:-

Vaniglia - Vanilj 99:-

Vanilj och mascarpone mousse, vit persikosorbet, chokladmaräng, hallon och champagne kompott.

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

Ciocolato – Choklad 99:-

Brownie med vaniljglass, maräng, chokladsås och kola.

Dryckesförslag: Carmes de Rieussec Sauternes. 85:-

Rabarbaro – Rabarber 99:-

Rabarberpaj med vaniljkräm och mandelsmulor.

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, 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 Roero Arneis, Mauro Sebaste 110:-

Region: Italien, Piemonte. Druvor: Arneis.

Smak: Medelstor, druvtypisk smak av örter, vitpeppar, blodgrape, mogen aprikos och persikor. Lång, kryddig eftersmak med toner av örter.

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 – Prüm Blue Riesling Kabinett, S.A. Prüm 115:-

Region: Tyskland, Mosel. Druvor: Riesling.

Smak: Lätt/medelfyllig, med karaktäristisk mineralton. En aning mogen sötma som balanseras av tilltalande, friska, rena syror och toner av gul frukt och citrus.

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.

2012 Torre del Falasco Amarone della Valpolicella, Cantina Valpantena 160:-

Region: Italien, Veneto. Druva: Corvina, Rondinella och Cabernet Sauvignon.

Smak: Fyllig, rik, koncentrerad smak av mörk frukt, mörka bär som plommon, moreller, körsbär, blåbär, björnbär med inslag av fat, choklad och viol.

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.



Viner vi serverar på glas

RÖDA

2016 – Chateau Grand Renom, Maison Antoine Moueix 115:-

Region: Frankrike, Bordeaux. Druva: Merlot och Cabernet Franc.

Smak: Medelfylligt, fruktigt, med torr, elegant struktur, aromer av blåbär, björnbär, espresso, tobak, kakaopudrade mörka körsbär, violer, tobak samt en antydning till pepprig mynta och välintegrerad ek. Bra fruktsyra, avrundade tanniner och fruktighet i avslutningen.

2016 – Sommelier Collection, Boschendal 105:-

Region: Sydafrika, Coastal Region. Druva: Pinotage.

Smak: Varmfruktig smak med elegant balans mellan frukt, syra och ek. Viss kryddighet i avslutet.

2015 – Louise M martini 110:-

Region: USA, Sonoma County Druvor: Cabernet sauvignon, Petite sirah, Malbec.

Smak: Vinet är smakrikt och har en generös, varm fruktton av björnbär och mogna körsbär. Det har mjuka tanniner och en lång, balanserad avslutning med vaniljtoner.

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

Baileys 25:-
Cointreau 25:-
D.O.M. Bénédicte 25:-
Frangelico 25:-
Galliano 25:-
Disaronno Amaretto 25:-
Kahlua 25:-
Limoncello 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 Levi Grappa Barbaresco 40:-
Romano Levi Grappa Barolo 40:-
Romano Levi Grappa Moscato 34:-
Romano Levi Grappa Riser Paglierina 40:-
Josmeyer Framboise 38:-
Josmeyer Kirsch 38:-

Rom

Ron Zacapa 23, Guatemala 32:-
Malteco 20 años, Guatemala 40:-
Diplomatico reserva exclusiva, Venezuela 32:-
Tres Hombres Porto, Dominikanska republiken 40:-
Escudero, Cuba 32:-
Havana Club Unión, Cuba 60:-
Plantation XO, Barbados 32:-
Origenes 18 , Panama 40:-

Cognac

Martell VSOP 30:-
Martell Cordon Bleu 60:-
Martell XO 65:-

Calvados

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

