

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	40:-
Saltrostade nötter/mandlar	35:-
Getostkroket	45:-
Friterad kronärtskocka	40:-

Bubbel

Prosecco Treviso extra dry DOC 85:-/glas

Moët Chandon Brut Imperial 129:-/glas

Alkoholfritt Mousserande 54:-/glas

Alltid på Invito

Bellini (Går att få alkoholfri) 90:-
Vit persika och Prosecco Le Contesse.

Negroni 125:-
Beefeater Gin, Carpano och Campari.

Dry Martini 125:-
Plymouth Gin, Dolin Vermouth.

Aperol Spritz 100:-
Aperol, Prosecco och soda.



Avsmakningsmeny

Vi serverar vår avsmakningsmeny fram till kl 21.00.

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

Zuppa di gamberi – Havskräftsoppa

Havskräftsoppa med blåmusslor, fänkål, gurka, grädde och dill.

Topinambur – Jordärtskocka

Terrine på jordärtskocka med mandel, brynt smör champinjon och tryffel.

Pesce – Piggvar

Piggvar med puré och terrine på jordärtskocka, tryffel, choritzo och torkade alger samt sås på havskräfta.

Alce – Älg

Älgentrecôte inlindad i parmaskinka med potatiskroketter och riven Almnästegel (hårdost), savoykålsknyte fylld med lardo och salvia. En sky på vittvin och druvmust.

Formaggio di Capra – Getost

Karamelliserad getost med blåbärskompott, rostade valnötter, torkade frukter och bär samt torkat bröd.

Meny 695:-

Vinpaket 550:-



Meny Gastronomico

Zuppa di gamberi – Havskräftsoppa

Havskräftsoppa med blåmusslor, fänkål, gurka, grädde och dill.

Filetto di manzo – Oxfilé

Oxfilé med Italiensk potatisrulle med smak av persilja, timjan, citron och brysselkål samt smör smaksatt med tomat.

Ciocolato – Choklad

Chokladkaka med kokostosca, vaniljkräm smaksatt med ingefära, citrongräs och kokossorbet.

Meny 570:-

Vinpaket 380:-

Meny Vegeteriano

Topinambur – Jordärtskocka

Terrine på jordärtskocka med mandel, brynt smör champinjon och tryffel.

Risotto – Risotto

Risotto med grönkål, valnöt och tryffel.

Banano - Banan

Banankaka med mjölkchokladglass, passionfruktskräm och pecannöt.

Meny 420:-

Vinpaket 300:-



Förrätter

Carpaccio – Carpaccio 169:-

Carpaccio på oxfile med hasselnöt, äggula, himelsraften (lagrad ost) och picklad lök.

Dryckesförslag: Louise M martini 110:-/glas

Zuppa di gamberi – Havskräftsoppa 159:-

Havskräftsoppa med blåmusslor, fänkål, gurka, grädde och dill.

Dryckesförslag: Greco di Tufo, feudo di San Gregorio 110:-/glas

Topinambur – Jordärtskocka 135:-

Terrine på jordärtskocka med mandel, brynt smör, champinjon och tryffel.

Dryckesförslag: Conte di Matàrocco Ekologiskt 110:-/glas

Pizza di Salami – Salami 99:-

Liten pizza, tomatsås, tryffelsalami, bladspenat, mozzarella och lök.

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

Pizza di Verdure – Grönsaker 99:-

Liten blond pizza med kronärtskocka, grönkål, valnöt och tryffel.

Dryckesförslag: Pinot Noir Viña Laroche 100:-/glas

Barnmeny

Oxfile

Oxfile, potatisrulle och aioli. **99:-**

Friterad Torsk

Friterad torsk, potatiskroketter och aioli. **99:-**

Pizza Bambino

Tomatsås, ost och lufttorkad skinka. (går att få utan skinka) **79:-**

Pasta

Pasta med oxfile, grädde och parmesan. **79:-**



Varmrätter

Filetto di manzo – Oxfile 330:-

Oxfile med Italiensk potatisrulle med smak av persilja, timjan, citron och brysselkål samt smör smaksatt med tomat.

Dryckesförslag: Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG 130:-/glas

Monte Rosso, Louis m Martini 300:-/glas

Pesce – Piggvar 285:-

Piggvar med puré och terrine på jordärtskocka, tryffel, mandel, chorizo och torkade alger samt sås på havskräfta.

Dryckesförslag: Pomino Bianco, Frescobaldi 120:-/glas

Alce – Älg 285:-

Älgentrecôte inlindad i parmaskinka med potatiskroketter och riven Almnästegel (hårdost), savoykålsknyte fylld med lardo, salvia. En sky på vittvin och druvmust.

Dryckesförslag: Aglianico Dal Re Irpinia 110:-/glas

Pasta di linguine – Linguini 230:-

Linguinipasta med oxfile, långbakad salsiccia, paprika, timjan, tomat och citron.

Dryckesförslag: Louise M martini 110:-/glas

Frutti di mare – Skaldjur 245:-

Risotto med vongole, blåmusslor, bläckfiskarmar, rödräka. Smaksatt med citron, timjan, persilja och parmesan.

Dryckesförslag: Petit Chablis, Domaine Laroche 130:-/glas

Risotto – Risotto 210:-

Risotto med grönkål, valnöt och tryffel.

Dryckesförslag: Pinot Noir Viña Laroche 100:-/glas

Vid allergier – fråga personalen



Pizza

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

Pizza di Margherita – Margherita 145:-

Tomatsås, mozzarella och basilika.

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

Pizza di Prosciutto – Lufttorkad skinka 159:-

Tomatsås, mozzarella, lufttorkad skinka, pesto, ruccola och tomat.

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

Pizza di Renne – Ren 165:-

Blond pizza med skav på renbog, västerbottensost, lingon, mandel och pancetta.

Dryckesförslag: Louise M martini 110:-/glas

Pizza di Salami – Salami 159:-

Tomatsås, tryffelsalami, bladspenat, mozzarella och lök.

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

Pizza di Salsiccia – Salsiccia 159:-

Tomatsås, salsiccia, lök, picklad chili, grillad och rökt paprika.

Dryckesförslag: Louise M martini 110:-/glas

Pizza di Verdure – Grönsaker 149:-

Blond pizza, kronärtskocka, grönkål, valnöt och tryffel.

Dryckesförslag: Pinot Noir Viña Laroche 100:-/glas

Sugen på en sås till pizzan? 30:- /styck

Pesto gjord på solrosfrön

Aioli

Tryffelmajonnäs



Dessert

Ciocolato – Choklad 99:-

Chokladkaka med kokostosca, vaniljkräm smaksatt med ingefära och citrongräs samt kokossorbet.

Dryckesförslag: Carmes de Rieussec Sauternes. 80:-

Banano - Banan 99:-

Banankaka med mjölkchokladglass, passionfruktskräm och pecannöt.

Dryckesförslag: Pomino Vinsanto. 80:-

Formaggio di Capra – Getost 99:-

Karamelliserad getost med blåbärskompott, rostade valnötter, torkade frukter och bär samt torkat bröd.

Dryckesförslag: 10 Tawny Port, Croft. 80:-

Gelatto – Glass 70:-

Vaniljglass, mjölkchokladglass och kokossorbet.

Tartufi di cioccolato – Kaffegodis 30:-

Chokladtryffel smaksatt med apelsin.

Dryckesförslag: Ron Zacapa 23, Guatemala. 32:-/cl

Dessert och starkvin 20:- /cl

Tesauro Recioto della Valpolicella DOC, Italien

Pomino Vinsanto DOC, Italien

Carmes de Rieussec Sauternes, Frankrike

10 Tawny Port, Croft, Portugal

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:-**
- Fourpure Shapeshifter IPA 40cl **84:-**
- Great White Wheat IPA 40cl **84:-**
- Hazy Bulldog APA 40cl **76:-**

Cider på flaska

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

Flasköl

- Spendrups Bryggeri Bistro Lager 4,2 33cl **62:-**
- Råå Lager 2,8 33cl **62:-**
- Brygglabbet Skogstokig IPA 33cl **90:-**
- Brygglabbet Kattpils Pilsner 33cl **90:-**
- To öl 9 Cloud Wit 33cl **80:-**
- Höganäs Miss behave IPA 33cl **80:-**
- Höganäs APA 33cl **80:-**
- Wisby Weisse 50cl Veteöl **79:-**
- Beavertown Gamma Ray APA 33cl **80:-**
- Beavertown Neck Oil Session IPA 33cl **80:-**
- Breckeriet Lusse Lelle 33cl **80:-**
- Dugges Fresh IPA 33cl **80:-**
- Dugges Tropic Thunder 33cl **80:-**
- Omnipollo Leon 33cl **80:-** 75cl **160:-**
- Fonteinen Cuvée Armand & Gaston Geuze 75cl **300:-**
- Mikkeller Peter Pale & Mary Glutenfri APA **80:-**
- Mikkeller Spontanframboos Lambic 37,5cl **130:-**
- Mikkeller SpontanCassis Lambic 37,5cl **130:-**



Alkoholfritt

Alkoholfritt

Alkoholfritt vin vitt Glas Natureo **54:-**

Billabong mousserande **54:-**

Loka **35:-**

Coca Cola **35:-**

Sprite **35:-**

Coca Cola Zero **35:-**

Pink grapefrukt soda **40:-**

Birra Morretti Zero Alkoholfri öl **35:-**

Easy Rider Alkoholfri IPA **35:-**

Brewdog Nanny State Hoppy Ale **39:-**

Sigtuna napa pale ale **39:-**

Apelsinjuice **35:-**

Mjölkk **30:-**



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 Conte di Matàrocco Ekologiskt 110:-

Region: Italien, Sicilien. Druvor: Grillo

Smak: Ett vin med fruktig, tilltalande, mild doft. Smaken är torr, rund med en ungdomlig friskhet.

2017 Greco di Tufo, feudo di San Gregorio 110:-

Region: Italien, Campania. Druvor: Greco

Smak: Medelstor till stor torr smak av koncentrerad frukt. Fräsch, frisk syra med stor kropp och frisk mineralrik eftersmak med trevligt inslag av grapefrukt.

2016 Pomino Bianco, Frescobaldi 120:-

Region: Italien, Toscana. Druvor: Chardonnay och Pinot Bianco

Smak: Medelstor, tät, elegant, koncentrerad smak med läcker citrus, mineral och diskret ton av salmiak, fat och örter. Lång, ihållande och komplex eftersmak.

2016 Petit Chablis, Domaine Laroche 130:-

Region: Frankrike, Bourgogne. Druvor: Chardonnay.

Smak: Torr, mycket frisk, ungdomlig smak med tydlig mineralkaraktär, inslag av påtagliga toner av citrus och limeblommor, gröna äpplen och gröna päron. Mineraltonerna som har central plats i smakpaletten är avrundade och omges av härliga friska, livfulla fruktsyror. Behaglig, avrundad avslutning.

2017 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.



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.

2015 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.

2013 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.

2017 Conte di Matàrocco Ekologiskt 110:-

Region: Italien, Sicilien. Druvor: Nero d'Avola

Smak: Ett vin med fruktig, tilltalande doft. Medelfylligt med fruktig smak och bra balanserad fruktsyror och trevlig eftersmak.

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 Aglianico Dal Re Irpinia 110:-

Region: Italien, Campania. Druva: Aglianico.

Smak: Balanserat vin med elegant kryddig och smakrik stil. Vinet har toner av anis, tranbär och klassisk druvkaraktär med bra längd, bra syra och kryddighet.



Viner vi serverar på glas

RÖDA

2014 Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG 130:-

Region: Italien, Toscana. Druvor: Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot och Cabernet Sauvignon.

Smak: Medelstor, komplex, intensiv och elegant, torr smak med toner av moreller, rostat kaffe, mörk choklad, örter, fat och charkuterier. Ett balanserat, elegant vin med lager av smaker, bra tannin- och syrastruktur samt lång, komplex eftersmak.

2017 Pinot Noir Viña Laroche 100:-

Region: Chile, Aconcagua Druvor: Pinot Noir.

Smak: Torr, medelfyllig, bärig och kryddig smak med inslag av körsbär, jordgubbar, hallon, lakrits, aningen ingefära, mynta och peppar. Bra balans mellan de mjuka tanninerna och den behagliga syran.

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.

RÖDA

2013 Barbaresco Santo Stefano, Castello Neive 230:-

Region: Italien, Piemonte. Druva: Nebbiolo.

Smak: Medelstor frisk smak av röda och mörka bär och inslag av nypon. Ytterst väl polerade tanniner med bitt och fin tanninstruktur.

2013 Monte Rosso, Louis m Martini 300:-

Region: USA, Kalifornien. Druva: Cabernet Sauvignon och Petit Verdot.

Smak: Ett vin som är som landet USA. Stort, mycket smak, mycket karaktär och fantastiskt gott.



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:-
The Glenlivet Nadurra
(Speyside) 32:-
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:-
Koval bourbon 36:-
James E Pepper 1776 bourbon
36:-

Mackmyra whisky

Mackmyra "sherryfat" 35:-

Box whisky

Box 32:-
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:-

Calvados

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



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:-
Ron Zacapa XO, Guatemala 45:-
Malteco 20 años, Guatemala 40:-
Diplomatico reserva exclusiva, Venezuela 32:-
Tres Hombres Porto, Dominikanska republiken 40:-
Havana Club Unión, Cuba 60:-
Plantation XO, Barbados 32:-
Origenes 18 , Panama 40:-
Rhum J.M. XO, Martinique 32:-

Cognac

Martell VSOP 30:-
Martell Cordon Bleu 40:-
Martell XO 50:-
Delamain Pale and Dry XO 40:-

