

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:-
Två sorters ost	65:-
Två sorters charkuterier	65:-
ALLA FYRA	155:-

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 ortica – Nässelsoppa

Nässelsoppa med bakat ägg, libbsticka, varmrökt röding och fänkål.

Vongole – Pilgrimsmussla

Pilgrimsmussla med avokado, hasselnöt, rotselleri och syrad grädde.

Merluzzo – Torsk

Torskrygg med forellrom, gräslök, blomkål, vitvinssås och potatischips.

Filetto di manzo – Oxfilé

Oxfilé, bakad beta med krisp, sparris och ramlökssmör.

Rabarbaro – Rabarber

Rabarber och hallon kompott, mandelkaka och vaniljglass.

Meny 695:-

Vinpaket 550:-



Meny Gastronomico

Zuppa di ortica – Nässelsoppa

Nässelsoppa med bakat ägg, libbsticka, varmrökt röding och fänkål.

Filetto di manzo – Oxfilé

Oxfilé, bakad beta med krisp, sparris och ramslökssmör.

Rabarbaro – Rabarber

Rabarber och hallon kompott, mandelkaka och vaniljglass.

Meny 550:-

Vinpaket 380:-

Meny Vegeteriano

Zuppa di ortica – Nässelsoppa

Nässelsoppa med bakat ägg, libbsticka och fänkål.

Risotto – Risotto

Risotto med sparris, purjolök, panko smaksatt med brynt smör och ramslök.

Ciocolato – Choklad

Chokladkräm, nötter, inkokta körsbär och kaffeglass.

Meny 430:-

Vinpaket 300:-



Förrätter

Tartaro – Tartar 159:-

Tartar på oxfilé med sparris, crème fraiche, citron och forellrom.

Dryckesförslag: Pinot Noir Viña Laroche 100:-/glas

Zuppa di ortica – Nässelsoppa 139:-

Nässelsoppa med bakat ägg, libbsticka, varmrökt röding och fänkål.

Dryckesförslag: Les Vignes de Bila-Haut Blanc 110 :-/glas

Vongole – Pilgrimsmussla 149:-

Pilgrimsmussla med avokado, hasselnöt, rotselleri och syrad grädde.

Dryckesförslag: Petit Chablis 125:-/glas

Pizza di formaggio – Ost 99:-

Liten blond pizza med boltjärn blå, päron, valnöt och honung.

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

Pizza di Verdure – Grönsaker 99:-

Liten blond pizza med tomatsås, sparris, bakat ägg, syrad blomkål och tryffelpecorino.

Dryckesförslag: Prüm blue riesling kabinett 115:-/glas

Barnmeny

Oxfilé

Oxfilé, krossad friterad potatis och aioli. **99:-**

Torsk

Torsk, krossad friterad potatis och aioli. **99:-**

Pizza Bambino

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

Pasta

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



Varmrätter

Filetto di manzo – Oxfilé 330:-

Oxfilé, bakad beta med krisp, sparris och ramslökssmör.

Dryckesförslag: Nipozzano Riserva Chianti Rufina 130:-/glas

Reine Jeanne Châteauneuf-du-pape 165:-/glas

Merluzzo – Torsk 285:-

Torskrygg med forellrom, gräslök, blomkål, vitvinsås och potatischips.

Dryckesförslag: Pomino Bianco 120:-/glas

Porchetta – Gris 220:-

Fläksida fylld med nässlor, ängssyra och ramslök.

Saltbakad potatis, majonnäs med rostad vitlök, sotade bönor, rostad vitlök, gröna ärtor och citron.

Dryckesförslag: Louise M martini 110:-/glas

Pasta di carbonara – Carbonara 195:-

Bucatini pasta med pancetta och griskind, parmesan, svartpeppar och äggula.

Dryckesförslag: Le Focaie 100:-/glas

Frutti di mare – Skaldjur 245:-

Linguini pasta med rödräka, musslor, bläckfisk, tomat, persilja, vitlök och chili.

Dryckesförslag: Petit Chablis 125:-/glas

Inslata – Sallad 195:-

Sallad med plockad majs kyckling, rostad majs, bönor yoghurt och dragon.

Dryckesförslag: Torre del Falasco Garganega 85:-/glas

Torre del Falasco Corvina 85:-/glas

Risotto – Risotto 210:-

Risotto med sparris, purjolök, panko smaksatt med brynt smör och ramslök.

Dryckesförslag: Pinot Noir Viña Laroche 100:-/glas



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 100:-/glas

Pizza di Prosciutto – Lufttorkad skinka 159:-

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

Dryckesförslag: Louise M martini 110:-/glas

Pizza di Manzo – Oxfilé 175:-

Tomatsås, oxfilé, sparris, bakat ägg, syrad blomkål och tryffelpecorino.

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

Pizza di Salami – Salami 159:-

Tomatsås, salami spianata calabra, salami milano och mozzarella.

Dryckesförslag: Les Vignes de Bila-Haut Rouge 110:-/glas

Pizza di formaggio – Ost 159:-

Blond pizza med boltjärn blå, päron, valnöt och honung.

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

Pizza di Verdure – Grönsaker 149:-

Blond pizza med sparris, bakat ägg, syrad blomkål och tryffelpecorino.

Dryckesförslag: Prüm blue riesling kabinett 115:-/glas

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

Pesto gjord på solrosfrön

Aioli

Tryffelmajonnäs

Vid allergier – fråga personalen



Dessert

Ciocolato – Choklad 99:-

Chokladkräm, nötter, inkokta körsbär och kaffeglass.

Dryckesförslag: Pomino Vinsanto. 80:-

Rabarbaro - Rabarber 99:-

Rabarber och hallon kompott, mandelkaka och vaniljglass.

Dryckesförslag: Carmes de Rieussec Sauternes. 80:-

Pesco – Persika 99:-

Vit persikasorbet, kola, lemoncurd och bakad smördeg.

Dryckesförslag: Muscat de Rivesaltes. 80:-

Gelatto – Glass 70:-

Vaniljglass, kaffeglass och vit persikosorbet.

Tartufi di cioccolato – Kaffegodis 30:-

Chokladtryffel smaksatt med hallon.

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

Muscat de Rivesaltes, 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 **70:-**
- Råå Lager 2,8 **62:-**
- Daura Damm glutenfri lager **90:-**
- Key beer lager **90:-**
- Älvsby Sommaröl **90:-**
- Brygglabbet Skogstokig IPA **90:-**
- Brygglabbet Kattpils Pilsner **90:-**
- Höganäs Miss behave IPA **90:-**
- Höganäs APA **90:-**
- Wisby Weisse Veteöl **95:-**
- Beavertown Gamma Ray APA **90:-**
- Beavertown Neck Oil Session IPA **90:-**
- Dugges Tropic Thunder **90:-**
- Omnipollo Leon **90:-**
- Mikkeller Spontanframboos Lambic **130:-**
- Mikkeller SpontanCassis Lambic **130:-**



Alkoholfritt

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

Billabong mousserande **54:-**

San Pellegrino **50:-**

Loka **35:-**

Coca Cola **35:-**

Coca Cola Zero **35:-**

Lemonad **35:-**

Skånsk Äppelcider **45:-**

Äppelsoda **40:-**

Rabarber soda **40:-**

Vildsoda lingon **40:-**

Pink grapefrukt soda **40:-**

Apelsinjuice **35:-**

Mjök **30:-**

Birra Morretti Zero Alkoholfri öl **40:-**

Easy Rider Alkoholfri IPA **40:-**

Brewdog Nanny State Hoppy Ale **45:-**

Sigtuna napa pale ale **45:-**



Viner vi serverar på glas

Vita

2018 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.

2017 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.

2017 Les Vignes de Bila-Haut Blanc, M. Chapoutier 110:-

Region: Frankrike, Languedoc-Roussillon. Druvor: Grenache blanc, Grenache Gris och Macabeo

Smak: Torrt och aromatiskt vin med bra syra och mineralitet. Angenäm 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.

2018 The Butcher, Schwarz 125:-

Region: Österrike, Burgenland. Druvor: Grüner veltliner, Welschriesling och Sauvignon blanc.

Smak: Fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, aprikos, mineral, vita blommor, lime och örter.



Viner vi serverar på glas

ROSÉ

2018 Miradou, Gassier 90:-

Region: Frankrike, Provence. Druvor: Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah och Caladoc

Smak: Medelfylligt, torrt, med härliga aromer av jordgubbar, hallon, körsbär och röda vinbär. Avslutningen är frisk och läskande.

RÖDA

2018 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.

2016 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 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

2015 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.

2017 Les Vignes de Bila-Haut Rouge, M. Chapoutier 110:-

Region: Frankrike, Languedoc-Roussillon. Druvor: Syrah, Grenache och Carignan.

Smak: Medelstor, animalisk, fruktig med bra balanserad syra. Varm behaglig eftersmak.

2013 Reine Jeanne Châteauneuf-du-pape, Ogier 160:-

Region: Frankrike, Rhône. Druva: Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Smak: Fylligt, rättfram vin, med mjuka, eleganta tanniner i Rhône-stil. Bra friskhet och fruktighet med aromer av mörka körsbär, hallon och svarta vinbär, samt toner av lakrits och kryddighet.

2018 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.



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:-
Christian Drouin Hors D'age
40:-
Christian Drouin 1979 80:-



Grappa / Eau-de-Vie

- Grappa di Barolo 9 ANNI 30:-
- Marolo Grappa di Gewürztraminer 38:-
- Gaja Sprees 34:-
- Gaja & Rey 34:-
- 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:-
- Tesseron no 90 40:-
- Tesseron no 53 80:-

