

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:-
Lite jordgubbar	40:-
Lite grönsaker med dipp	40:-
ALLA FYRA	150:-

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.



Meny Gastronomico

Tonno – Tonfisk

Kryddhalstrad tonfisk med aubergine, citron, zucchini och vattenkrasse.

Filetto di manzo – Oxfilé

Oxfilé med citronbakad morot, salsa verde och rostad jordärtsskocka.

Ciocolato – Choklad

Chokladkräm med vaniljglass, yoghurt och hasselnötter.

Meny **499:-**

Vinpaket **380:-**

Meny Vegeteriano

Zuppa di pomodoro – Tomatsoppa

Grön kyld tomatsoppa med chili, mandel och blekselleri.

Risotto – Risotto

Risotto med fänkål, tomat och bakad lök.

Fragole – Jordgubbar

Jordgubbar med vaniljglass, grädde och limemarang.

Meny **399:-**

Vinpaket **300:-**



Förrätter

Tartaro – Tartar 159:-

Tartar på oxfilé med friterad jordärtskocka, parmesan och citrontimjan.

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

Zuppa di pomodoro – Tomatsoppa 129:-

Grön kyld tomatsoppa med chili, mandel och blekselleri.

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

Tonno – Tonfisk 159:-

Kryddhalstrad tonfisk med aubergine, citron, zucchini och vattenkrasse.

Dryckesförslag: Pomino Bianco, Frescobaldi 120:-/glas

Anti pasti – Charkuterier 139:-

Charkuterier, ost och grönsaker.

Dryckesförslag: Chinon parcelles, Maison Pierre Chainier 105:-/glas

Burrata – Burrata 89:-

Burrata med tomat, olivolja och basilika.

Dryckesförslag: Bourgogne Réserve, Domaine Laroche 120:-/glas

Pizza di uova – Sikrom 99:-

Liten blond pizza med sikrom, crème fraiche och lök.

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

Pizza di Verdure – Grönsaker 99:-

Liten blond pizza med zucchini, aubergine, tomat och lök.

Dryckesförslag: Pinot Noir Viña Laroche 100:-/glas

Vid allergier – fråga personalen



Varmrätter

Filetto di manzo – Oxfilé 330:-

Oxfilé med citronbakad morot, salsa verde och rostad jordärtsskocka.

*Dryckesförslag: Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG 130:-/
Reine Jeanne Châteauneuf-du-pape, Ogier 165:-/glas*

Merluzzo – Torsk 295:-

Torskrygg med rädisor, gurka, färskpotatis, gräslök, brynt smör och sikrom.

Dryckesförslag: Bourgogne Réserve, Domaine Laroche 120:-/glas

Porchetta – Gris 220:-

Porchetta fylld med citron och örter, råstekt broccoli, padrones, potatissallad och vitvinssky.

Dryckesförslag: Chinon parcelles, Maison Pierre Chainier 105:-

Pasta di manzo – Oxfilépasta 230:-

Oxfilépasta med linguini, svart vitlök, krispiga örter och parmesan.

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

Frutti di mare – Skaldjur 245:-

Skaldjurspasta med linguini, chili, vitlök, tomat, olivolja och vittvin.

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

Risotto – Risotto 210:-

Risotto med fänkål, tomat och bakad lök.

Dryckesförslag: Pinot Noir Viña Laroche 100:-/glas

Insalata – Sallad 195:-

Sallad med bovete, citronbakade morötter, lök, gröna blad och örter samt citron vinägrett.

Med tonfisk **275:-** Med lufttorkad skinka **230:-**

Dryckesförslag: Bourgogne Réserve, Domaine Laroche 120:-/glas

Tartaro – Tartar 239:-

Tartar på oxfilé med friterad jorärtskocka, rostad jordärtskocka, grönsallad och citrontimjan.

Dryckesförslag: Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore 130:-/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, Rocca di montemassi 100:-/glas

Pizza di Prosciutto – Lufttorkad skinka 159:-

Tomatsås, mozzarella, lufttorkad skinka, kalamata oliver, rucola och tomat.

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

Pizza di Uova – Sikrom 165:-

Blond pizza med sikrom, crème fraiche och lök.

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

Pizza di Salami – Salami 159:-

Tomatsås, salami milano, fänkålssalami, rucola och pinjenötter.

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

Pizza di formaggio – Ost 159:-

Blond pizza med ricotta, gorgonzola, mozzarella och parmesan.

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

Pizza di Verdure – Grönsaker 149:-

Tomatsås, zucchini, aubergine, tomat och lök.

Dryckesförslag: Pinot Noir Viña Laroche 100:-/glas

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

Pesto gjord på solrosfrön

Aioli

Tryffelmajonnäs



Barnmeny

Oxfile

Oxfile, rostad potatis och aioli. **99:-**

Friterad Fisk

Friterad fisk, rostad potatis och aioli. **99:-**

Pizza Bambino

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

Pasta

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

Dessert

Ciocolato – Choklad 99:-

Chokladkräm med vaniljglass, yoghurt och hasselnötter.

Dryckesförslag: Carmes de Rieussec Sauternes. 80:-

Fragole - Jordgubbar 99:-

Jordgubbar med vaniljglass, grädde och limemaräng.

Dryckesförslag: Muscat de Rivesaltes. 80:-

Tiramisu – Tiramisu 99:-

Tiramisu med mörk choklad.

Dryckesförslag: Pomino Vinsanto DOC. 80:-

Gelatto – Glass 70:-

Glass med chokladsås.

Tartufi di cioccolato – Kaffegodis 30:-

Chokladtryffel smaksatt med apelsin.

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



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:-**

Rabarber 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:-**

Dessert och starkvin **20:- /cl**

Tesauro Recioto della Valpolicella DOC, Italien

Pomino Vinsanto DOC, Italien

Carmes de Rieussec Sauternes, Frankrike

Muscat de Rivesaltes, Frankrike

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 **67:-**
- Birra Moretti 40cl **75:-**
- A Ship Full of IPA 40cl **75:-**
- Fourpure Shapeshifter IPA 40cl **86:-**
- Great White Wheat IPA 40cl **86:-**
- Hazy Bulldog APA 40cl **79:-**

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 Kattpils Pilsner **90:-**
- Brygglabbet Du Luktat Hallontårta **90:-**
- Brygglabbet Censur IPA **90:-**
- Alsta Session IPA **90:-**
- Höganäs Miss behave IPA **90:-**
- Höganäs APA **90:-**
- Wisby Weisse Veteöl **95:-**
- Beavertown Gamma Ray APA **90:-**
- Beavertown Neck Oil Session IPA **90:-**
- Omnipollo Leon **90:-**



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 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

2018 Bourgogne Réserve, Domaine Laroche 120:-

Region: Frankrike, Bourgogne. Druvor: Chardonnay

Smak: Torr, frisk, livfull och balanserad, typiskt för vita viner från Bourgogne. Fruktiga toner av gula äpplen, persikor, päron och apelsin, antydningar av mango, kryddor och ek, samt mineraler.

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 kabinet, 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

ROSÉ

2018 Miradou, Gassier 95:-

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.

2018 Sancerre rosé, Domaine La Croix St-Laurent 95:-

Region: Frankrike, Loire. Druvor: Pinot Noir

Smak: Torrt, livfullt, mycket välgjort rosévin från Sancerre med rena toner av frukt, finess och elegans. Läckra nyanser av jordgubbar, hallon, svarta körsbär och röda vinbär, inslag av aprikos och vita persikor samt en antydning till fuktig mossa följd av härliga, friska mineraltoner och lång eftersmak



Viner vi serverar på glas

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.

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 Le Focae, 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 Chinon Les parcelles, Maison Pierre Chainier 105:-

Region: Frankrike, Loire. Druvor: Cabernet Franc.

Smak: Klassiskt, urtypiskt Chinon med sin angenäma friskhet under den påtagliga frukten. Medelfyllig smak med livfulla aromer av svarta vinbär, jordgubbar, hallon, körsbär och fullmogna, mörka plommon, avrundad med medelstor friskhet och en touch av läder och gröna toner av löv och mynta.

2015 Bourgogne Pinot Noir Signature, Maison champy 160:-

Region: Frankrike, Bourgogne. Druva: Pinot Noir.

Smak: Medelfyllig, saftig och frisk, med härligt generösa toner av mogen Pinot Noir – körsbär, björnbär och jordgubbar, samt finstämda ektoner med bra koncentration. Vinet visar förstklassig, rik fruktighet, fina, välintegrerade tanniner, anmärkningsvärt stor längd och livfull friskhet.

2013 Reine Jeanne Châteauneuf-du-pape, Ogier 165:-

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

Smak: Fylligt, rättframt 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.



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:-

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:-



Avec *(Alla priser per 1 cl)*

Grappa / Eau-de-Vie

- Grappa di Barolo 9 ANNI 30:-
- 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:-
- Origenes 18 , Panama 40:-
- Rhum J.M. XO, Martinique 32:-

Cognac

- Martell VSOP 30:-
- Martell Cordon Bleu 40:-
- Delamain Pale and Dry XO 40:-
- Tesseron no 90 40:-
- Tesseron no 53 80:-

