

## Spuntini SNACKS

<b>Arancini</b> med salvia och svamp	<b>75</b> SEK
<b>Friterad bläckfisk</b> med vitlöksmajonnäs	<b>95</b> SEK
<b>50 g Prosciutto Toscano</b>	<b>95</b> SEK
<b>Panisse</b> med chilimajonnäs	<b>85</b> SEK
<b>Patates Tiganites</b> – Grekiska friterade potatisar med citron och oregano	<b>75</b> SEK

## Frutti de Mare FISK

<b>Tonfisktartar</b> med saltad citron, kapris och chili	<b>165</b> SEK
<b>Spaghetti alle vongole</b> - vitvin med vitlök, chili och persilja	<b>175</b> SEK
<b>Grillad bläckfisk</b> med krossade smörbönor, nduja och oliver	<b>185</b> SEK
<b>Rostad gös</b> med svartkål, kapris och chili	<b>195</b> SEK
<b>Grillade jätteräkor</b> med salsa verde	<b>195</b> SEK

## Verdure GRÖNT

<b>Burrata</b> med ugnsbakade rödbetor, kapris och hasselnötter	<b>165</b> SEK
<b>Radicchiosallad</b> med apelsin, mandel och rökt färskost	<b>145</b> SEK
<b>Pasta alla Norma</b> med rostad aubergine, örtig tomatsås och pecorinoost	<b>155</b> SEK
<b>Spanakopita</b> lager av krispig filodeg, krämig fetaost och spenat	<b>165</b> SEK
<b>Rostad pumpa</b> med ricotta, honung och citrus	<b>155</b> SEK

## Griglia KÖTT

<b>Kalvrygg</b> med "Osso buco"-sås, rostade tomater och picklade morötter	<b>195</b> SEK
<b>Grillad secreto</b> från svensk gris med grönkål, chili och oliver	<b>175</b> SEK
<b>Lammstek "Kleftiko"</b> med grillad paprika, saltad citron och lagrad fetaost	<b>225</b> SEK

## Ideale da condividere

SHARING

<b>Bistecca de Fiorentina</b> (800 g) med rostad vitlök och salsa verde (Uppskattad tillagningstid 30 min)	<b>725</b> SEK
<b>Patates Tiganites</b> – Grekiska friterade potatisar med citron och oregano	
<b>Radicchiosallad</b> med apelsin, mandel och rökt färskost	

<b>Helgrillad guldbrax</b> (500 g) med rostade tomater och oliver	<b>595</b> SEK
<b>Patates Tiganites</b> – Grekiska friterade potatisar med citron och oregano	
<b>Radicchiosallad</b> med apelsin, mandel och rökt färskost	

## Dolce DESSERT

<b>Vaniljpannacotta</b> med rabarber, mynta och hasselnötter	<b>105</b> SEK
<b>Grekisk yoghurtglass</b> med flingsalt och olivolja	<b>75</b> SEK
<b>Chokladsorbet</b> med pistage och olivolja	<b>75</b> SEK
<b>Citron- och olivoljekaka</b> med mascarpone	<b>125</b> SEK

## Family Style menu

595 SEK

BESTÄLLS TILL HELA BORDET

### Italienskt brödurval

**Arancini** med salvia och svamp  
**Grillade jätteräkor** med salsa verde

**Spanakopita** - lager av krispig filodeg, krämig fetaost och spenat

**Burrata** med ugnsbakade rödbetor, kapris och hasselnötter  
**Tonfisktartar** med saltad citron, kapris och chili

**Grillad secreto** från svensk gris med grönkål, chili och oliver  
**Rostad Pumpa** med ricotta, honung och citrus  
**Patates Tiganites** – Grekiska friterade potatisar med citron och oregano

### Valfri dessert

CHEFS SPECIAL

\***Bistecca de Fiorentina** istället för **Secreto** +175 SEK/PERSON

\***Saltbakad hel guldbrax** istället för **Secreto** +110 SEK/PERSON

\*Minimum två personer

## Pacchetto vino VINPAKET

### CLASSY DAYDREAMING 445 SEK

Ett glas vin till förrätt och två glas till huvudrätt. Vår sommelier väljer ut viner som gifter sig med maten i en perfekt harmoni. Detta vinpaket är perfekt för er som gillar det goda och enkla.

### THE HUMBLEBRAG 545 SEK

Ett glas vin till förrätt och två glas till huvudrätt. Det här vinpaketet inkluderar viner från producenter med en erkänd högre kvalitet – perfekt för konnässören. Vi väljer vinet utifrån preferenser och önskemål, självklart väl anpassad till er goda mat.

### FOR WELL-TRAVELED SOULS 845 SEK

Nu går vi all in Maryhill-style! Vi börjar med ett glas bubbel. Därefter serverar vi ett exklusivt glas vitt vin. Ursprungen för vinerna är från de bästa vingårdarna i södra Europa. Vad sägs om komplexiteten från Toscana eller Piemonte? Vad Kvällen avslutats med är ett glas rött, ett vin med både hög ålder och lång eftersmak.

### NO THANKS, I'LL STAY SOBER 445 SEK

Oddbird Sparkling Wine Blanc de Blanc  
Hvonn Njól  
Hvonn Miere

