

ANTIPASTI

<i>BRUSCHETTA ALLA CONTADINA</i>	89:-
<i>Grillat lantbröd med tomat, vitlök, mozzarella, sardeller och Prosciutto.</i>	
<i>AFFETATO MISTO</i>	115:-
<i>Kvällens urval av charkuterier med tillbehör.</i>	
<i>CARPACCIO CLASSICO</i>	124:-
<i>Rå skivad oxfile med hyvlad parmesan, bladselleri, citron och rucolapesto.</i>	
<i>CARCIOFI ALLA PIANURA PADANA</i>	112:-
<i>Kronärtskocka med salvia, smör, citron och parmesan.</i>	
<i>PECORINO NOSTRANO</i>	114:-
<i>Friterad Pecorino med apelsinsallad, honung och rostade pinjenötter.</i>	
<i>STRACCETTI DI BUE ALLA MARCHIGIANA</i>	125:-/185:-
<i>Ljummen sallad med grillad oxfile, grön sparris, körsbärstomat och parmesandressing.</i>	
<i>CARPACCIO DI POLPO ALLA LIGURE</i>	118:-
<i>Tunt skivad blåckfisk med fänkål, sjökorall, pepparrot och citron.</i>	

PASTA ALL' UOVO

<i>CASARECCE ISOLE EOLIE</i>	164:-
<i>Kalvytterfilé, pancetta, vitlök, tomat, kapris och grädde.</i>	
<i>FIORI DI PASTA GRATINATI</i>	162:-
<i>Gratinerad pasta med prosciutto, provolone, ricotta, bladspenat och tomatmörsås.</i>	
<i>CASARECCE AL BARESE</i>	149:-
<i>Salsiccia, Radicchio, kronärtskocka, vitlök, peperoncini, grovriven Pecorino romano.</i>	
<i>LINGUINE ALLA PUTTANESCA</i>	142:-
<i>Svarta oliver, kapris, tomat, sardeller, bladpersilja och vitlök.</i>	
<i>TORTELLONI NOSTRANO</i>	158:-
<i>Knyten fyllda med gorgonzola och ricotta med vittvin, mascarpone, ängssyra och rostad hasselnötsolja.</i>	
<i>LINGUINE ALLA TINETTO</i>	178:-
<i>Scampi, polpo, vongole, vitlök, vitt vin, tomat och bladpersilja.</i>	
<i>CASARECCE CIOCIARE</i>	146:-
<i>Bladspenat, broccoli, svartrot, vitt vin, vitlök, parmesan och peperoncini.</i>	

SECONDI

<i>GUANCIA ALLA LOMBARDA</i>	198:-
<i>Kalvkind bräserverad med vitt vin, vitlök, tomat, morot, selleri. Suppli med saffran och gremolata.</i>	
<i>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</i>	254:-
<i>Kalvytterfile, prosciutto, salvia, vittvin och färsk tomat.</i>	
<i>ROGNONI ALLA CREMONESE</i>	195:-
<i>Kalvnjure sauterad med Vin santo och lök, grillad sparris och kvitten "Alla Cremonese".</i>	
<i>FILETTO ALLA CUNEO</i>	267:-
<i>Grillad oxfile med Bra Duro Stravec ost, jungfrusallad och citron.</i>	
<i>COSTOLETTE ALLA GRIGLIA</i>	264:-
<i>Lammkotlettråd med sky, vitlök, ugnsbakad pumpa, sallad på Orzo, färsk mynta samt grillad polenta.</i>	
<i>PESCE SPADA AL PORTO D' ISCHIA</i>	236:-
<i>Grillad svärdfisk med bladspenat, pinjenötter, citron och Sultanrussin.</i>	
<i>BRANZINO AI CINQUE SAPORI</i>	234:-
<i>Havsabborre bräserverad med Lardo, rosmarin, fänkål, färsk tomat och vitt vin.</i>	

CONTORNI

<i>Insalata mista</i>	45:-
<i>Rucola e Parmigiano</i>	45:-
<i>Piselli dolci</i>	50:-
<i>Spinaci dell'ortolano</i>	50:-

DOLCI

TIRAMISÚ 76:-
Savoiardikex doppade i espresso och marsalavin
med mascarponecrème.

TORTA AL LIMONE 78:-
Citronpaj med maräng och hallon.

SORBETTO DEL GIORNO 74:-
Kvällens sorbet.

GELATO DI CALCIO 79:-
Vit nougat och kaffeglass doppad i kakao med smörkola.

*VARIETA DI FORMAGGI
IREGIONALI* 88:-
Kvällens ekologiska ostar med tillbehör.

*PANNACOTTA AL
RABBARO* 77:-
Vaniljpannacotta med soppa på rabarber och Recioto.

GELATO DEL PISTACCHIO 76:-
Pistageglass med körsbär i Vecchia Romagna.

TARTUFO 28:-
Mörk chokladtryffel.

CAFFÉ

ESPRESSO/DOPPIO 20:/25:-

CAPPUCINO/LATTE 28:/32:-

VINO DA DESSERT

LA SPINETTA 70:-/6cl
Moscato d'Asti 37,5 cl, Piemonte 420:-/fl

POGGIO BONELLI 15:-/cl
Vin Santo, Toscana

MUSELLA 18:-/cl
Recioto, Veneto

LA SPINETTA 20:-/cl
Passito d'Oro, Piemonte

MAXIMO 15:-/cl
Botrytis 37,5 cl, Abruzzo 560:-/fl

FIORD'ARANCIO 13:-/cl
Passito, Veneto

GRAPPA

GRAPPA DI PIN 30:-/cl
Nebbiolo/Barbera, Piemonte

GRAPPA DI MONCUCCO 28:-/cl
Moscato, Piemonte

GRAPPA DI AMARONE 30:-/cl
Corvina, Veneto

GRAPPA CÚMARO 23:-/cl
Montepulciano, Abruzzo

GRAPPA BAROLO 29:-/cl
Nebbiolo, Piemonte

GRAPPA DI TEROLDEGO 20:-/cl
Teroldego, Trentino

TENUTA CARRETTA 18:-/cl
Dolcetto, Piemonte

TENUTA CARRETTA 18:-/cl
Arneis, Piemonte

TENUTA CARRETTA 27:-/cl
Barolo Cannubi, Piemonte

APERITIVO, BIRRA E ANALCOLICI

<i>ITALIENSKA LIKÖRER</i>	16/CL
<i>BAFFO D'ORO @ PERONI, 33CL</i>	46:-
<i>BAFFO D'ORO, 66CL</i>	75:-
<i>MORETTI LA ROSSA, 33CL</i>	60:-
<i>MORETTI ZERO, 33CL</i>	25:-
<i>ALKOHOLFRIIT ALTERNATIV</i>	25:-
<i>AQUA MINERALE, 50CL</i>	35:-

COCKTAILS

	4 cl	6 cl
<i>NEGRONI – Campari, Rosso, Gin</i>	90:-	120:-
<i>DRYMARTINI – Gin, Martini Dry</i>	90:-	120:-
<i>BELLINI – Prosecco, Persika</i>	90:-	120:-
<i>COSMOPOLITAN – Vodka, Triple Sec, Cranberry, Lime</i>	90:-	120:-

PROSECCO É CHAMPAGNE

<i>ROTARI CUVÉE 28 – Chardonnay/Pinot Nero, Trentino</i>	75:-	380:-
<i>BELLAVISTA CUVÉE BRUT – Lombardia</i>	110:-	620:-
<i>DELAMOTTÈ – Pinot Noir/Chardonnay, Francia</i>	120:-	650:-

BIANCHI

<i>BIANCO DI SICILIA – Claudio Bianco, Sicilia</i>	65:-	250:-
<i>PINOT GRIGIO – Mezzacorona, Trentino/Alto Adige</i>	80:-	280:-
<i>SOAVE CLASSICO – Cantina di Soave, Veneto</i>	80:-	280:-
<i>CAYEGA – Tenuta Caretta, Piemonte</i>	90:-	350:-
<i>PLENIO VERDICCHIO RISERVA – Umani Ronchi, Abruzzo</i>	110:-	400:-
<i>SALVARENZA SOAVE CLASSICO – Gini, Veneto</i>	640:-	
<i>VILLA MEDORO – Chimera, Abruzzo</i>	440:-	
<i>CA'BRIONE – Nino Negri, Lombardia</i>	545:-	
<i>ALTKIRCH CHARDONNAY – Colterenzio, Trentino/Alto Adige</i>	420:-	

LIQUORE E DIGESTIVI

<i>VECCHIA ROMAGNA – Brandy 10 anni</i>	22:-	CL
<i>COURVOISIER VSOP</i>	25:-	CL
<i>BLENDED WHISKEY</i>	18:-	CL
<i>SINGLE MALT WHISKEY</i>	28:-	CL
<i>CALVADOS</i>	20:-	CL
<i>APPLETON ESTATE VX</i>	25:-	CL

ROSSI

<i>ROSSO DI SICILIA</i> – Claudio Rosso, Sicilia	65:-/250:-
<i>JORIO</i> – Umani Rochi, Abruzzo	80:-/280:-
<i>VALPOLICELLA CLASSICO</i> – Manara, Veneto	90:-/350:-
<i>SPEZIERI ROSSO</i> – Col d'Orcia, Toscana	100:-/370:-
<i>COSTERA</i> – Argiolas, Sardegna	110:-/420:-
<i>BOCALE</i> – Valentini, Toscana	480:-
<i>ROSSO DI MONTALCINO</i> – Tenuta Nicolai, Toscana	490:-
<i>TESTAL</i> – Nicolis, Veneto	660:-
<i>ROSSO DELLA BOEMIA</i> – Liedholm, Piemonte	590:-
<i>VALPOLICELLA CLASSICO</i> – Nicolis, Veneto	400:-
<i>RED ANGEL</i> – Jermann, Friuli	580:-
<i>CA DI PIAN</i> – La Spinetta, Piemonte	620:-
<i>POGGIO ALLA GUARDIA</i> – Rocca di Frasinello, Toscana	420:-
<i>CALAÓNE</i> – Ca' Orologio, Veneto	590:-
<i>CHIANTI CLASSICO</i> – Quercia al Poggio, Toscana	520:-
<i>BAROLO SERRALUNGA D'ALBA</i> – Fontanafredda, Piemonte	820:-
<i>CERRETTO LANGHE</i> – Monsordo, Piemonte	780:-
<i>CANCELLAIA DI RIPARBELLA</i> – Pakravan/Papi, Toscana	590:-
<i>AMARONE</i> – Manara, Veneto	900:-
<i>IL NERO DI CASANOVA</i> – La Spinetta, Toscana	550:-
<i>CAMPO ALTO RIPASSO</i> – Cantina Negrar, Veneto	520:-
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO</i> – Col d'Orcia, Toscana	790:-
<i>PALAZOTTO CABERNET SAUVIGNON</i> – Maculan, Veneto	780:-
<i>INFERNO RISERVA</i> – Rainoldi, Piemonte	750:-
<i>CA' MARCANDA MAGARI</i> – Gaja, Toscana	1120:-
<i>BRAIDA</i> – Bricco dell Uccellone, Piemonte	1250:-
<i>LE SERRE NOUVE DELL' ORNELAIA</i> – Bolghieri, Toscana	1100:-
<i>BAROLO CANNUBI</i> – Tenuta Carretta, Piemonte	1400:-
<i>BARBARESCO BORDINO</i> – Tenuta Carretta, Piemonte	1400:-
<i>BARBARESCO VIGNA MONTERSINO</i> – Orlando Abrigo, Piemonte	1050:-

ROSATO

<i>ROSA DI FRATI</i> – Cá di Frati, Lombardia	95:-/360:-
---	------------