

## **Meny för helgen 26/27/28/6**

### **Smårätter & Förrätter**

Nocerella-oliver - 59 kr

Pecorino Romano DOP - tomatkompott - 79 kr

Lilla Manillas parmesan- och rosmarinbrioche med brynt smör & Felsina olivolja - 79 kr

Urval av italienska charkuterier med giardiniera - 135 kr

Grillade röda räkor - Felsina olivolja - vitlök -  
körsbärstomater - surdegsbröd - 185 kr

Fregola sarda - vermouthbräserad schalottenlök - Vacche Rosse  
parmesan - mâchesallad - rostade marcona mandlar - 169 kr

### **Pasta**

Ragu på bräserad fläskkarré från Dackebygden - tagliatelle -  
Vacche Rosse parmesan - basilika - 219 kr

Spaghetti Vongole i rostad skaldjursbuljong - vitt vin -  
persilja - chili & citronsmör - 229 kr

Canestrini - pesto med rostade solrosfrön och basilika -  
aleppopeppar - stracciatella - Felsina olivolja - 215 kr

Balanzoni fylld med mortadella, ricotta och citron - salsiccia  
- grädde & salvia - Vacche Rosse parmesan - 225 kr

Ziti Amatriciana - pancetta - tomat - chili - basilika -  
Vacche Rosse parmesan - 205 kr

### **Dessert**

Affogato - vaniljglass - Balck espresso - hasselnötter - 79 kr

Siciliansk limoncellotarte - mascarpone - basilika - 95 kr

Grillade nektariner - stracciatella - jordgubbsgranité - mynta  
- Felsina olivolja - 119 kr