

Meny

Smårätter & Förrätter

Nocellara-oliver - 59 kr

Lilla Manillas parmesan- & rosmarinbrioche med brynt smör - 89 kr

Lilla Manillas ostbricka - frukt & nöt-rågbröd - bärkompott
- 179 kr

Urval av italienska charkuterier - giardiniera - 169 kr

Friterad lasagne à la cacio e pepe - Vacche Rosse parmesan - 189
kr

Halstrad norsk pilgrimsmussla - gazpachoconsommé - rayu-olja -
rischips - marinerad svensk sommartomat - schalottenlök - 219 kr

Tartar på Guldsparid - vindruvor - grönt äpple - schalottenlök,
krispig chili - ramslöksemulsion - färska örter - 195 kr

Pasta

Ziti - Långbräserad ragú på oxsvans - Vacche Rosse parmesan - 285
kr

Spaghetti Vongole - vitt vin - persilja - chili - citronsmörsås
- 249 kr

Rostad gnocchi - San Marzano-vodkasås - nduja - Vacche Rosse
parmesan - basilika - 259 kr

Risotto - pesto på mynta och sommarärtor - grön sparris - Pecorino
Romano DOP - confiterad äggula - 235 kr

Paccheri - guanciale - bondbönor - schalottenlök - bakad vitlöks-
och citronsmör - 269 kr

Dessert

Affogato - vaniljsemifreddo - Balck espresso - 89 kr

Rom baba - öländska jordgubbar marinerade i lagrad balsamvinäger -
vanilj & citrongrädde - flädersirap - hasselnötsbräck - 125 kr

Olivolje- och citronkaka - lavendelglass - björnbär - 125 kr

FRÅGA OSS GÄRNA OM ALLERGIER & RÅVARORNAS URSPRUNG

English Menu

Snacks & Starters

Nocellara olives - 59 SEK

Lilla Manilla's Parmesan and rosemary brioche - browned butter
- 89 SEK

Lilla Manilla's cheese plate - fruit and nut rye bread - berry
compote 179 SEK

Selection of italian charcuterie - giardinera - 169 SEK

Deep fried lasagne à la cacio e pepe - Vacche Rosse - 189 SEK

Torched Scallop from Norway - gazpacho consomme - rayu oil - rice
cracker - marinated swedish summer tomato - shallot 219 SEK

Sea bream tartar - grapes - green apple - shallots - crispy chili
- wild garlic emulsion - herbs - 195 SEK

Pasta

Ziti - overnight braised oxtail ragú - Vacche Rosse - 285 SEK

Spaghetti Vongole - white wine - parsley - chili - lemon butter
- 249 SEK

Toasted gnocchi - san marzano vodka sauce - nduja - Vacche Rosse -
basil - 259 SEK

Risotto - mint and summer pea pesto - green asparagus - pecorino
romano DOP - confit egg yolk - 235 SEK

Paccheri - guanciale - broad beans - shallots - spring onion -
baked garlic and lemon butter - 269 SEK

Dessert

Affogato - vanilla semifreddo - Balck espresso - 89 SEK

Rum baba - marinated Öland strawberries in aged balsamic - vanilla
& lemon cream - elderflower syrup - hazelnut brittle - 125 SEK

Olive oil & lemon cake - lavender ice cream - blackberries - 125
SEK

ASK US ABOUT ALLERGIES & THE ORIGIN OF OUR INGREDIENTS