

Meny

Smårätter & Förrätter

Nocerella-oliver - 59 kr

Lilla Manilla's parmesan- och rosmarinbrioche - brynt smör - 89 kr

Lilla Manilla's osttallrik - frukt- och nötbröd på råg -
bärkompott - 179 kr

Urval av italienska charkuterier - giardiniera - 169 kr

Friterad lasagne à la cacio e pepe - vacche rosse - 189 kr

Charentais-melon - jordnöts- och sesamrayu - buffelmozzarella -
145 kr

Stekta pilgrimsmusslor - svenska sommarkantareller - venusmusslor
- Manilla's surdegsbröd - 195 kr

Pasta

Ziti - långtidsbräserad oxsvansragu - vacche rosse parmesan - 285
kr

Spaghetti Vongole - vitt vin - persilja - chili - citron-smör -
249 kr

Fettuccine - långrostad svensk fläskkarre - tomat - vitlök -
citron - rosmarin - vacche rosse parmesan - 255 kr

Paccheri - guanciale - bondbönor - schalottenlök - ugnsbakad
vitlök och citronsmör - pecorino romano DOP - 269 kr

Campanelle - svenska sommarkantareller - persilja - vacche rosse
parmesan - 235 kr

Dessert

Affogato - vaniljsemifreddo - espresso - 89 kr

Tarte au citron - lavendelglass - 125 kr

Rum baba - svenska jordgubbar marinerade i lagrad balsamico -
vanilj- och citronkräm - fläderlag - hasselnötskross - 125 kr

FRÅGA OSS GÄRNA OM DU HAR NÅGRA MATALLERGIER

English menu

Snacks and Starters

Nocerella olives 59kr

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

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

Selection of italian charcuterie - giardinera 169

Deep fried lasagne ala cacio e pepe - vacche rosse 189

Charantais melon - peanut and sesame rayu - buffalo mozzarella 145

Pan fried scallops - swedish summer chantarelles - venus clams - Manilla's sourdough 195

Pasta

Ziti - overnight braised ox tail ragu - vacche rosse parmesan 285

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

Fettucine - slow roasted swedish pork shoulder - tomato - garlic - lemon - rosemary - vacche rosse parmesan 255

Paccheri - guanciaie - broad beans - shallots - baked garlic and lemon butter - pecorino romano DOP 269

Campanelle - swedish summer chantarelles - parsley - vacche rosse parmesan 235

Dessert

Affogato - vanilla semifreddo - Balck espresso 89

Tart au citron - lavender ice cream 125

Rum baba - Swedish strawberries marinated in aged balsamic - vanilla and lemon cream - elderflower syrup - hazlenut crumble 125

