

Meny

Smårätter & Förrätter

Nocerella-oliver - 59

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

Pan con tomate - svenska sommartomater - surdegsbröd från vårt bageri - vitlök - extra fin olivolja - 129

Smördeg - boquerones - salsa verde - saltade mandlar - 145

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

Urval av italienska charkuterier - giardiniera - 169

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

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

Pasta

Ziti - långtidsbräserverad oxsvansragu - vacche rosse parmesan - 285

Spaghetti Vongole - vitt vin - persilja - chili - citronsmör - 249

Caramelle fylld med rödräka, ingefära, chili, vitlök och ricotta - citronsmörsås - togarashi olja - 265

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

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

Dessert

Affogato - vaniljsemifreddo - Balck espresso - 89

Tarte au citron - macererade björnbär - 95

Rostad brioche - grillade nektariner - mynta - fläder - creme patissiere - 125

FRÅGA OSS GÄRNA OM DU HAR NÅGRA MATALLERGIER

Menu

Snacks and Starters

Nocerella olives - 59

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

Pan con tomate - Swedish summer tomatoes - toasted sourdough from our bakery - garlic - extra virgin olive oil - 129

Puff pastry - boquerones - salsa verde - salted almonds - 145

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

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

Caramelle filled with red shrimps, ginger, chili, garlic and ricotta - lemon butter sauce - togarashi oil - 265

Paccheri - guanciale - 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 - macerated blackberries - 95

Toasted brioche - grilled nectarines - mint - elderflower - creme patissiere - 125

PLEASE ASK US ABOUT ANY ALLERGIES