

Meny

Mindre rätter

Varma Nocerellaoliver med citron & rosmarin - 69

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

Utvalda ostar - 24 månaders Comté - Pecorino Romano DOP - Fourme d'Ambert -
Taleggio - 169 kr

Charkuterier - fänkålssalami - coppa - salami contadino från Umberto Boschi -
giardinera - 169

Buffelmozzarella från Toscana - sallad på cederfrukt & kronärtskocka -
granatäpple från Sicilien - 145

Ugnsbakad hokkaidopumpa från Veneto - labneh - radicchio tardivo - 139

Pasta

Paccheri - långkokt oxsvansragù - fintärnade vinterrotfrukter - rosmarin -
timjan - vitlök - Vacche Rosse - 265

Spaghetti Vongole - hjärtmusslor - vitt vin - persilja - vitlök - chili -
citron - 249

Radiatori - kryddig vodkasås - stracciatella - Pecorino Romano DOP - basilika
- 235

Campanelle - sås på rostad svartkål & vitlök - dragon - brynt smör -
hasselnötter från Piemonte - Pecorino Romano DOP - 269

Pappardelle - höstsvamp - schalottenlök - crème fraîche - vitlök -
citrontimjan - persilja - Vacche Rosse - 225

Risotto alla Milanese - guanciale - smörstekta kammusslor - Vacche Rosse -
279

Lägg till 5g färsk svart tryffel från Abruzzo/Marche till din pasta - 100

Efterrätter

Olivolja- & citronkaka - vispad mascarpone - Miyagawa-satsuma - kanderade
kastanjer - 115

Torta Caprese - klassisk choklad- & mandelkaka från Capri - varm vaniljsås -
95

Affogato - vaniljsemifreddo - espresso från Balck Coffee - 89

FRÅGA OSS OM ALLERGIER

KVÄLLENS DRYCK

VIN PÅ GLAS

Vi har funderat på hur man bäst presenterar våra viner på glas och kommit fram till att en lång lista med druvor, årgångar och geografiska koordinater känns onödigt.

Så här kommer den korta versionen; Vi har alltid något mousserande, något vitt, något rött och något sött öppet.

Den längre versionen är att vad vi har öppet varierar beroende på humör och bristande självdisciplin när någon går förbi vinkällaren och får feeling.

Ibland blir det något klassiskt. Ibland något som vi själva är väldigt nyfikna på. Och ibland öppnar vi något som egentligen hade kunnat få ligga kvar och bli ännu dyrare. Tråkigt för framtiden, kul för er!

Så gå till vinbaren och fråga vad vi håller ikväll. Där berättar personalen vad som är öppet, varför det är gott och förmodligen lite mer än vad ni faktiskt frågade om.

Och skulle ingenting på glas kännas tillräckligt ambitiöst finns **vår stora vinlista** att botanisera i.

Kom som ni är och gå hem lite gladare. Det är ungefär hela affärsplanen.

ÖL

Lager - Ängöl Bärs Kellerbier
100kr

IPA - Ängöl Hazy Crazy
110kr

CIDER

Rudenstams RUDU Cider (torr)
100kr

AVEC

Grappa Distilleria Montanaro
(Grappagubben) 4cl
100kr

Whisky Suntory Toki 4cl
130kr

Cognac Hine Rare VSOP 4cl
140kr

ALKOHOLFRI ÖL

Melleruds lager **49kr**
Mikkeller Drink'in the Sun -
veteöl **69kr**

LEMONAD

Kiviks Lemonad **39kr**

- Citron
- Lime & Mynta
- Rabarber & Vanilj
- Jordgubb & Mynta
- Sommarbär

KAFFE (BALCK COFFEE)

Brygg **37kr**
Espresso **42kr**
Cappuccino **45kr**
Latte **49kr**
Cortado **45kr**
Macchiato **45kr**

TE (Gringo)

Rött **37kr**
Grönt **37kr**
Svart **37kr**