RICORDI

MONDAY – SUNDAY

FRITTI

ARANCINI
Risottobollar med tryffel & parmigiano reggiano.
Fried risotto balls with truffle & parmigiano reggiano.
115 SEK

CROCCHETTE
Krocketter med prosciutto & parmigiano reggiano.
Croquettes with prosciutto & parmigiano reggiano.
95 SEK

OLIVE
Friterade gröna oliver med salsiccia.
Fried green olives with pork sausage.
75 SEK

MOZZA

BURRATA CAPRESE
Burrata från Puglia, basilika pistou & tomater.
Burrata from Puglia, Basil pistou & tomatoes.
175 SEK

MOZZA IN CARROZZA
Friterad mozzarella, 'nduja & gremolata.
Deepfried mozzarella, 'nduja & gremolata.
165 SEK

STRACCIATELLA
Citrus-& fänkålssallad, pistage & fänkålspollen.
Citrus- & fennel salad, pistacchio & fennel pollen.
160 SEK

BURRATINA SVEDESE
Svensk burrata från Frägsta Mejeri, jalapenos, selleri, & grillad bruschetta.
Swedish burrata from Frägsta Mejeri, jalapenos, cerleriac & grilled bruschetta.
200 SEK

RICOTTA PRIMO DI NAPOLI
Bruschetta med vispad ricotta, tryffelhonung & hasselnötter.
Bruschetta with whipped ricotta, truffle honey & hazelnuts.
160 SEK

SALUMI & CRUDO

SALAME MAGRETTO
Assiett med salami från Modena.
Plate of salami from Modena.
95 SEK

PROSCIUTTO DI PARMA
30 månaders parma & parmigiano reggiano.
30-month aged parma ham & parmigiano reggiano.
155 SEK

TONNO
Sotad tonfisk, kronärtskockscremé, svarta oliver & picklad rödlök.
Tuna tataki, artichoke dressing, black olives & pickled onion.
160 SEK

CARNE CRUDA
Råbiff, picklad lök, friterad potatis "allumettes" & parmigiano reggiano.
Beef tartare, pickled onion, crispy potato "allumettes" & parmigiano reggiano.
175 SEK

BARBABIETOLA
Rödbetstartar, färskost, dragon, picklad schalottenlök & allumettes.
Beet tartar, mascarpone, tarragon, puckled shallots & allumettes.
140 SEK

CARPACCIO
Kalvcarpaccio, citronvinägrett, marconamandlar, krasse & pecorino.
Veal Carpaccio, lemon vinaigrette, marcona almonds, cress & pecorino.
225 SEK

ALLERGIER
Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier.
Please let us know if you have any allergies.

MAINS

PAPPARDELLE
Ragu bianco på kalv, vitt vin, parmigiano reggiano, karl-johan & tryffel.
Ragu bianco with veal, white wine, parmigiano reggiano, porcini & truffle.
275 SEK

AGNOLOTTI
Citronricotta, argentinska rödräkor, skaldjurssmör, kronärtskocka & tomat
Lemon ricotta, argentinian red shrimps, seafood butter, artichoke & tomatoes.
295 SEK

LINGUINE ALLE VONGOLE
Vongole & vit venusmussla, vitlök, tomat, peperoncini & pangrattato.
Vongole & baby clams, garlic, tomato, peperoncini & pangrattato.
285 SEK

"CACIO E PEPE"
Linguine med svartpeppar, pecorino parmigiano, tonfisktartar & citronolja.
Linguine with black pepper, pecorino, parmigiano, tuna tartare & lemon oil.
245 SEK

RISOTTO
Karl-Johansvamp, hasselnötter, tryffel, & parmigiano reggiano 36 mån.
Porcini, hazel nuts, truffle & parmigiano reggiano 36 months.
310 SEK

VITELLO TONNATO
Helstekt kalv & halstrad tonfisk, kronärtskocksdressing, kapris & parmigiano reggiano.
Whole roasted veal & seared tuna, artichoke dressing, capers & parmigiano reggiano.
270 SEK

MERLUZZO
Kryddstekt torskrygg, rostad blomkål, siciliansk pesto, brynt smör & marcona mandlar.
Roasted cod with fennel rub, roasted cauliflower, sicilian pesto, browned butter & marcon almonds.
345 SEK

SALMERINO
Fjällröding, friterad jordärtskocka, syrad gurka, regnbågsrom & smörsås.
Char, crispy sunchokes, pickled cucumber, trout roe & beurre blanc.
340 SEK

BRASATO
Rödvinsbrässerad oxkind, borrettanalök, broccoli & pecorino.
Red wine braised ox cheek, borrettana onion, broccoli & pecorino.
310 SEK

IBERICO ABANICO
Grillad iberico, frasig jordärtskocka, silverlökspuré, marsalasky & pangrattato.
Grilled iberico, crispy sunchokes, white onion purée, marsala jus & pangrattato.
345 SEK

CONTROFILETTO
Grillad biff, frasig parmesanpotatis, marsalasky, borrettanalök & tryffel majonnäs.
Sirloin, parmesan potatoes, marsala jus, borretana onion & truffle majonaise.
345 SEK

VERDURE
Sallad på spenat, romansallad, ruccola, mandel avocado, broccoli, smörbönor & parmigiano reggiano.
Kale & romaine salad with avocado, broccoli, butter beans, almonds & parmigiano reggiano.

PIZZA

ROSSA

BURRATA
Tomat, burrata, basilika & olivolja.
Tomato, burrata, basil & olive oil.
195 SEK

'NDUJA
Het bredbar salami från Kalabrien, tomat, ruccola & stracciatella.
Spicy salami spread from Calabria, tomato, rockets & stracciatella.
205 SEK

CRUDO
Tomat, 30 mån Prosciutto di Parma DOP, ruccola & buffelmozzarella.
Tomato, Prosciutto di Parma DOP 30 months & mozzarella di bufala.
210 SEK

BIANCA

TARTUFATA
Svart tryffel, mozzarella fior di latte, fontina & ricotta.
Black truffle, mozzarella fior di latte, fontina & ricotta.
230 SEK

FUNGHI
Citronmascarpone, portabello, svartkål, pecorino & rosmarin.
Lemon mascarpone, portabello, Tuscan kale, pecorino & rosemary.
195 SEK

GAMBERI
Citronricotta, scampi, chili, vitlök, syrad lök zucchini & fior di latte.
Lemon ricotta, scampi, chili, garlic, pickled onon, zucchini & fior di latte.
215 SEK

DOLCI

CIOCCOLATO
Bakad chokladmousse, hallonsorbet & karamelliserad vitchocklad.
Baked chocolate mousse, raspberry sorbet & caramelized white chocolate.
105 SEK

BOMBOLONE
Friterad munk, vaniljglass, kolasås & friterade mandlar.
Donut, vanilla ice cream, Fudge sauce & fried almonds.
105 SEK

SGROPPINO
Citronsorbet, limoncello & prosecco.
Lemon sorbet, limocello & prosecco.
115 SEK

AFFOGATO
Vaniljglass, espresso & amaro.
Vanilla ice cream, espresso & amaro.
95 SEK

TARTUFO AL CIOCCOLATO
Chokladtryffel med kaffesmak.
Chocolate truffle with coffee flavour.
50 SEK

TORTA DI MANDORLE
Mandelkaka, brynt smör, äpple kompott & fior di latte glass.
Almond cake, browned butter, apple jam & fior di latte ice cream.
105 SEK

ARTWORK ON THE BACK: MALIN GABRIELLA NORDIN