

di Sotto

CHARK

Prosciutto	80
Coppa, Sverige, tegelrökt	80
'Nduja piccante	80
Salame Ventricina	80
Salame Finocchiona	80
Salame Tryffel	80
Bresaola	80
ANTIPASTO MISTO <i>Kvällens urval av antipasti</i>	240

FÖRRÄT

Buffelmozzarella från Ängsholmen (L) <i>Pressad tomat, basilika, rostade frön, olivolja</i>	125
Ricotta (L&G) <i>Nybakad focaccia, saltad citron, rostade hasselnötter, oregano</i>	95
Svensk fjällröding <i>Fänkålseldad, antoboise, syltad fänkål jordärtskocka</i>	120
Blåmusslor från Orust <i>Torkad tomat, basilika, peperoncini grädde, svartrot</i>	110
Kalv från Larsgården, Öster Vrrenninge (L) <i>Kalvtartar, eldad tonfisk, ramslöks kapris, hyvlad svedjans gårdost</i>	130

PASTA

Gnocchi (G) <i>Bränd grädde, muskot, tryffel</i>	240
Ravioli (G) <i>Provola från Ängsholmen, salvia, smör</i>	230
Linguine (G) <i>Krabba, mascarpone, citron, grillade örter</i>	245
Spaghetti (G) <i>Pancetta från Nibble gård, äggula, parmesan, svartpeppar</i>	225
Risotto (L) <i>Bondböner, pumpa, grönkål</i>	215

FÖRDRINK

5 cl

Dry martini	175
Negroni	165
Manhattan	165
Old Fashioned	165

OPERA MENY

Serveras föreställningsdagar, senast 2 timmar innan föreställningen börjar.

3 rätter

370

Buffelmozzarella från Ängsholm
Pressad tomat, basilika, rostade frön, olivolja

Röding
örtbakad, fänkål, kålrabbi, potatis, basilika spräckt musselsås

Limoncello
Gelato serveras med oliv, citronlemonad

DI SOTTO MENY

4 rätter

500

Buffelmozzarella från Ängsholmen
Pressad tomat, basilika, rostade frön, olivolja

Gnocchi
Bränd grädde, muskot, tryffel

Fläksida från svensk gårdsgris
Porchetta, rostad fänkål, rosmarin, vitlök, tomat

Limoncello
Gelato serveras med oliv, citronlemonad

TILL KAFFET

3 cl

Grappa	95
Amaretto	75
Hemmagjord Limoncello	70
Espressolikör	85

FRÅGA OSS GÄRNA OM
EVENTUELLA ALLERGIER

VARMRÄTT

Sensommar spetskål (L) <i>Rostad mandel, riven vrångebäcksost, tryffel, brynt smör</i>	195
Gös från Hjälmare/Vänern <i>Palsternacka, ämmesgurka, gremolata</i>	295
Kalvlägg från Larsgården <i>Salvia, prosciutto, vitt vin, kantareller</i>	265
Fläksida från svensk gårdsgris <i>Porchetta, rostad fänkål, rosmarin, vitlök, tomat</i>	210
T-ben, hängmörad Sverige <i>Bistecca, friterad brysselkål, confiterad lök, hyvlad tryffel. Serveras för 2 personer</i>	350pp

TILLBEHÖR TILL VARMRÄTTER

Saffransris <i>Skaldjursbuljong, grillad citron, olivolja</i>	55
Kronärtsskocka (G) <i>Inkokt, råstekt, oliver</i>	65
Polenta <i>Grönsaksbuljong, rökt salt, parmesan, körvel</i>	65
Karl-Johansvamp <i>Confiterad, crème, torkad</i>	75
Broccoli (L) <i>Grillad, puffat vildris, pecorino</i>	65
Risotto (L) <i>Brynt smör, kålrabbi, pistage</i>	75

DESSERT

Citroncrème (G) <i>Viol, saltlakrits, torkat bröd, körvel</i>	95
Limoncello <i>Gelato serveras med oliv, citronlemonad</i>	55
Amaretto (L) <i>Mascarpone skum, mandelcrust, torkat kaffe, chokladsorbet</i>	85
Hasselnöt från Piemonte <i>Rostad crème, havssalt olivolja, inkokt stenfrukt, mjölkglass</i>	110
Bomboloni <i>Kanelsocker, variation på svenska nypon</i>	95

L - innehåller lakotos
G - innehåller gluten