

# di Sotto

## CHARK

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

## FÖRRÄTT

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

## PASTA

<b>Gnocchi (G)</b> <i>Bränd grädde, muskot, tryffel</i>	250
<b>Ravioli (G)</b> <i>Provola från Ängsholmen, salvia, bland höstsvamp, portvin</i>	255
<b>Spagetti (G)</b> <i>Vongolemusslor, havskräfta, hummer buljong med rostad citron, ört- &amp; viltöksolja</i>	265
<b>Garganelli (G)</b> <i>Pancetta från Nibble gård, äggula, parmesan, svartpeppar</i>	245
<b>Risotto (L)</b> <i>Bondbönor, pumpa, grönkål</i>	230

## 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 Ängsholmen**  
*Pressad tomat, basilika, rostade frön, olivolja*

### Röding

*Örtbakad, fänkål, kålrabi, 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
Vår egen Limoncello	70
Espressolikör	85

FRÅGA OSS GÄRNA OM  
EVENTUELLA ALLERGIER

## VARMRÄTT

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

## TILLBEHÖR TILL VARMRÄTTER

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

## DESSERT

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

L - innehåller laktos  
G - innehåller gluten