

# 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

## FÖRRÄTT

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 Vrenninge (L) <i>Kalvtartar, eldad tonfisk, ramslöks kapris, hyvlad svedjans gårdost</i>	130

## PASTA

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

## SIGNATURE

<i>5 cl</i>	
Apple Collins	165
Pumpkin Penicillin	165
Forest Martini	165
Apple Cinnamon Old Fashioned	165
Fika i Di Sotto	165

## DI SOTTO MENY

<i>4 rätter</i>	
500	
Buffelmozzarella från Ängsholmen <i>Pressad tomat, basilika, rostade frön, olivolja</i>	
Gnocchi <i>Bränd grädde, muskot, tryffel</i>	
Fläksida från svensk gårdsgris <i>Porchetta, rostad fänkål, rosmarin, vitlök, tomat</i>	
Limoncello <i>Gelato serveras med oliv- &amp; citronlemonad</i>	

## TILL KAFFET

<i>3 cl</i>	
Grappa	95
Amaretto	75
Vår egen Limoncello	70
Espressolikör	85

FRÅGA OSS GÄRNA OM  
EVENTUELLA ALLERGIER

## VARMRÄTT

Sensommar spetskål (L) <i>Rostad mandel, riven Wrångebäcksost, tryffel, brynt smör</i>	195
Gös från Hjälmare/Vänern <i>Palsternacka, ämnesgurka, 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
Kronärtsskoeka (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 laktos  
G - innehåller gluten