



#### ANTIPASTI

- PROSCIUTTO DI PARMA · *Tomatmarmelad "San Marzano"* · *mild vitlökskrème* · *rostad brioche* · 135.-  
CARPACCIO DI MANZO · *oxfilé* · *tryffelkrème* · *36 månaders parmesan "Luigi Guffanti"* · 145.-  
CAPESANTE · *Halstrade pilgrimsmusslor* · *blomkålskrème* · *rostade hasselnötter* · *brynt smör* · 155.-  
ASPARAGI BIANCHI · *Inkokt vit sparris* · *tryfflemulsion* · *brödfärlar* · 125.-  
UOVA · *Bakat Sanda ägg 63°* · *färsklök* · *spritärtor* · *krispig pancetta* · 145.-

#### PRIMI PIATTI

- MACCHERONI · *Halstrade pilgrimsmusslor* · *tryffel* · *citron* · 125 / 175.-  
PAPPARDELLE · *Grön sparris* · *tryffel* · *36 månaders parmesan "Luigi Guffanti"* · 115 / 165.-  
RISOTTO · *Knaperstek kalvbräss* · *nässlor* · *vårlök* · 115 / 165.-

#### SECONDI

- MERLUZZO ALLA FIORENTINA · *Torskrygg* · *spenat* · *hjärtmusslor* · *"Piccadilly" tomat* · 245.-  
AGNELLO · *Lammsadel* · *krispig vitlök* · *ramslök* · *carciofini* · 275.-  
VITELLO · *Helstekt kalvrostbiff* · *polentacrème* · *grön sparris* · *murklor* · 255.-  
POLLO · *Ankleverfärserat bröst av Bjärekyckling* · *majscrème* · 245.-

#### DOLCI

- FORMAGGI · *Aprikosmarmelad* · *rostad nötbröd* · 150.-  
RABBARO · *Vaniļbakad rabarber* · *jordgubbssorbet* · *lakritsmaräng* · 135.-  
PESCA BIANCA · *Inkokt vit persika* · *hallon sorbet* · *sabayon Moscato d'Asti* · 135.-  
SORBETTI · *Vit persika* · *hallon* · *jordgubb* · 50.-  
SELEZIONE DI PETIT FOUR · *Petit four fat* · 5 st · 95.-

#### MENU INNOVATIVO

820.-

med utvalda italienska viner · 1 525.-

#### ASPARAGI BIANCHI

CAPESANTE

UOVA

MERLUZZO ALLA FIORENTINA

VITELLO

RABBARO

Vår avsmakningsmeny serveras endast till samtliga gäster vid bordet



#### ANTIPASTI

- PROSCIUTTO DI PARMA · *"San Marzano" tomato marmalade · mild garlic crème · roasted brioche* · 135.-  
CARPACCIO DI MANZO · *Beef tenderloin · truffle crème · 36-month aged parmesan "Luigi Guffanti"* · 145.-  
CAPESANTE · *Pan fried scallops · cauliflower crème · roasted hazelnuts · brown butter* · 155.-  
ASPARAGI BIANCHI · *Poached white asparagus · truffle emulsion · bread wafers* · 125.-  
UOVA · *Baked Sanda egg 63° · fresh onion · snow peas · crispy pancetta* · 145.-

#### PRIMI PIATTI

- MACCHERONI · *Pan fried scallops · truffle · lemon* · 125 / 175.-  
PAPPARDELLE · *Green asparagus · truffle · 36-month aged parmesan "Luigi Guffanti"* · 115 / 165.-  
RISOTTO · *Crispy fried sweetbread · nettles · spring onion* · 115 / 165.-

#### SECONDI

- MERLUZZO ALLA FIORENTINA · *Cod loin · spinach · cockles · "Piccadilly" tomatoes* · 245.-  
AGNELLO · *Saddle of lamb · crispy garlic · ramsons · carciofini* · 275.-  
VITELLO · *Roast beef of veal · polenta crème · green asparagus · morels* · 255.-  
POLLO · *Stuffed Bjäre chicken breast with duck liver · corn crème* · 245.-

#### DOLCI

- FORMAGGI · *Apricot marmalade · roasted nut bread* · 150.-  
RABBARBARO · *Vanilla baked rhubarbs · strawberry sorbet · licorice meringue* · 135.-  
PESCA BIANCA · *Preserved white peach · raspberry sorbet · Moscato d'Asti sabayon* · 135.-  
SORBETTI · *White peach · raspberry · strawberry* · 50.-  
SELEZIONE DI PETIT FOUR · *Selection of petit four · 5 pcs* · 95.-

#### MENU INNOVATIVO

820.-

with a selection of Italian wines · 1 525.-

#### ASPARAGI BIANCHI

CAPESANTE

UOVA

MERLUZZO ALLA FIORENTINA

VITELLO

RABBARBARO

Our menu is only served if requested by all guests at the table