

SNACKS

Olives 55
Cerignola

Salami 70
Marsvinsholm

Crab arancine 95
Krabba, fänkål & dragon

STARTERS

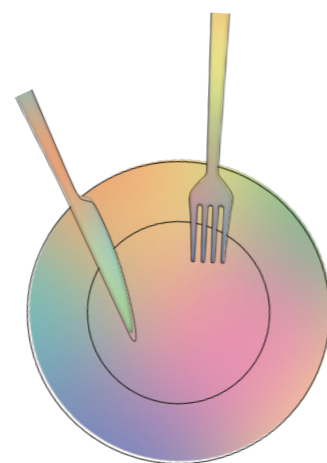
San Marzano Spesso 165
Tomat, stracciatella, basilika & olivolja

Bass / Mint 135
Rå gös från Mälaren, mynta, chili & syrad grön tomat

Mushroom / Veal 185
Stekt focacciabröd, höstsvamp, kalvrostbiff, tryffelgrädde, balsamicovinäger & färsk svart tryffel

Prosciutto / Pear 195
Prosciutto päron, svartpeppar & olivolja

Deer / Beetroot 175
Tartar på hjort & rödbeta med kantareller, mandel & ricotta



SALADS

Mortadella / Cabbage 215
Mortadella, pistage, grönkål, quinoa stracciatella & parmesanmajonnäs

MAIN COURSES

Beetroot / Peach* 245
Gulbeta, vit persika, ricotta, rökta mandlar, honung & basilika

Gnocchi / Chantarelle 285
Stekt ricottagnocchi, kantareller, färsklök, ärtor & smörsås med gräslök

Lobster / Butter 305
Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka

Mussels / Pappardelle 235
Pappardellepasta, vinkokta blåmusslor, persilja & vitlök

Turbot / Celeriac 310
Bakad piggvar med kycklingglaze, rotselleri, valnötter, smörad musselsås & fänkålpollen

Wild Boar / Ricotta cheese 265
Vildsvinsragu, gratinerad cannaroni med ricottaost & peperoncino

Lamb / Corn 345
Stekt höstlamm, majskräm, svart trumpetsvamp, rapsskott, rosmarin & lammsabayonne

* Veganskt alternativ finns tillgängligt

SPECIALS

185

Monday
Veal / Char
Långok på kalv, mangold, vita bönor & höstsvamp

Tuesday
Trout / Tarragon
Gravad regnbåge, broccoli, spetskål & dragonsmör

Wednesday
Artichoke / Eggplant
Öppen lasagne med kronärtskocka, aubergine, tomat & parmesan

Thursday
Bass / Saffron
Fiskgryta med fänkål, chili & saffran

Friday
Flank steak / Rosemary
Grillad flankstek, löktart, rapsskott & rosmarinssky

DESSERTS

Sorbet 65
Hallon eller hjortronsorbet

Plum / Vanilla 105
Bakade plommon, vaniljglass & nötcrunch

Chocolate / Hazelnut 95
Chokladbrownie med mjölkchokladkräm, karamelliserade hasselnötter & vaniljgrädde

Chocolate praline 30
Svartvinbär & citron eller saltkola

COCKTAIL & SPUMANTE

Spesso Negroni Beefeater, Martini Fiero, Martini Bitter & vildhallon	175
Spesso Martini* Galliano, Absolut vodka, vårbrodd & äpple	175
Seasonal Spritz Sötsyrlig blodapelsin, Martini Fiero & bubblor	155
Seasonal Americano Martini Bitter, Noilly Pratt svartvinbär & soda	125
Perrier-Jouet Grand Brut Épernay, Champagne	175
Le Contesse Prosecco D.O.C Glera, Veneto	135

NON ALCOHOLIC

Richard Juhlin Sparkling	90
Spesso Spritz Lemon curd & alkoholfritt mousserande vin	95
Spesso Martini Vårbrodd & äpple	95
Läsk	35
Apelsinjuice	45
Estrella Damm	65

WHITE WINES BY THE GLASS

2018 La Ferola Passerina, Marche Italy	115/520
2019 Mehrlein Gentleman Riesling Trocken, Rheingau Germany	130/585
2018 Feudi San Gregorio Greco di Tufo, Campania Italy	135/615
2019 Domaine Claude Riffault Sancerre Boucauds, Loire France	155/720
2018 Domaine Laroche Chablis 1er Cru Les Beaurroys, Burgundy France	175/785
2018 Maison Champy Bourgogne Chardonnay, Burgundy France	175/785
2018 La Spinetta Vermentino, Tuscany Italy	140/630
2018 Livio Felluga Pinot Grigio, Friuli Italy	165/740

RED WINES BY THE GLASS

2019 Capitolo Bardolino, Veneto Italy	115/520
2019 Yves Cuilleron Syrah "Les Candives", Rhône France	150/675
2018 Maison Champy Bourgogne Pinot Noir, Burgundy France	175/785
2018 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, Tuscany Italy	155/695
2019 Massolino Barbera d'Alba, Piedmont Italy	140/630
2016 Michele Chiarlo Barolo "Tortoniano", Piedmont Italy	225/1095
2018 Rizzi Langhe Nebbiolo, Piedmont Italy	160/720
2016 Marchesi Mazzei Tirrenico, Tuscany Italy	135/615



SPESSE

