

## SNACKS

<b>Truffle bigné</b>		185
Tryffel, jordärtsskocka, mandel & pecorino		
<b>Crab arancine</b>		165
Krabba, fänkål & dragon		
<b>Prosciutto crouqetter</b>		140
Prosciutto, svartpeppar & olivolja		
<b>Caviar</b>		
Oscietrakaviar, friterat bröd,	15g	255
schalottenlök, gräslök & smetana	30g	515
	50g	845
	100g	1690

## STARTERS

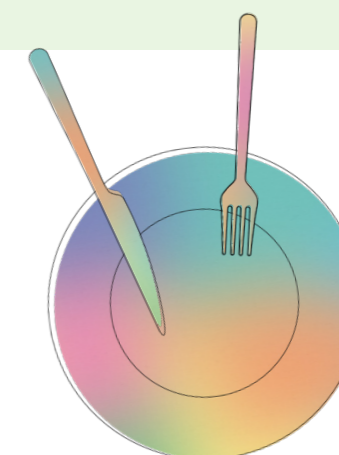
<b>San Marzano Spesso *</b>		165
Tomat, stracciatella, basilika & olivolja		
<b>Pike-perch / Mint</b>		135
Rå gös från Mälaren, mynta, chili & syrad grön tomat		
<b>Cod / Chili</b>		145
Rå torsk, blekselleri, chilisås & vit persika		
<b>Scallop / Caviar</b>		215
Halstrad pilgrimsmussla, oscietrakaviar, amandinepotatis, gurka & smörsås		
<b>Prosciutto / Pear</b>		195
Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja		
<b>Steak / Cucumber</b>		185
Grovmalen tartar på entrecôte, svart vitlöksmajonnäs, krispig lök, mandel, grillad & färsk slanggurka		

## MAIN COURSES

<b>Chantarelle / Corn*</b>		265
Grillade kantareller & majs, bakat ägg, focacciakrutonger, parmesansabayon, mandel, krutonger & chili		
<b>Gnocchi / Chantarelle</b>		285
Stekt ricottagnocchi, grillade kantareller, spritärtor, färsk lök & smörsås smaksatt med grönspeppar		
<b>Lobster / Butter</b>		310
Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka		
<b>Halibut / Lemon</b>		305
Grillad hälleflundra smaksatt med XO-sås, brandadekrokett, gulbeta, citronconfit, hasselnötter & sabayon på kryddsmör		
<b>Wild boar / Ricotta cheese</b>		245
Vildsvinsragu, maltagliatipasta, ricottaost, parmesan & peperoncino		
<b>Lamb / Sage</b>		355
Stekt lamm, stuvad höstsvamp, pecorino, grönkål, picklade fläderbär samt sky med ragu på lammlägg & salvia		
<b>Dry aged club steak</b>		705
600g svensk hängmörad biff på ben. Serveras med grillad spetskål, lök, tomat, & tryffelgrädde		
Rekommenderas för 1-2 personer		
* Veganskt alternativ finns tillgängligt		

## DESSERTS

<b>Italian meringue / Pistachio</b>		155
Pistagemousse med hallon & citronverbena, italiensk maräng, färska hallon & havresmul.		
<b>Almond / Dark chocolate</b>		160
Mandelparfait, chokladmacaron, mörk chokladganache, hallongel & mandelcrunch		
<b>Rhubarb / Vanilla</b>		150
Struva fylld med rabarbersorbet & vaniljkräm, brynt smörganache & inkott rabarber		
<b>Cheese / Blackberry</b>		145
Krämig rocchettaost, björnbärskompott, kumminkex samt björnbärs & körsbärssorbet.		
<b>TREATS</b>		
<b>Tartelett</b>		50
Aprikosgelé, hjortronsylt, honung & vispad ricottapannacotta		
<b>Lollipop</b>		30
Hasselnötsganache, mörk choklad, havssalt		
<b>Tiramisu bigné</b>		50
Kaffekräm, mascarpone, marsalavin & kakao		
<b>Tre Piccoli dolci</b>		125
Bigné, tartelett & lollipop		



## COCKTAILS & SPUMANTE

<b>Verjus / Gentian</b> Hernö old Tom, Carpano bianco, Campari & verjus	175
<b>Blackberry / Basil</b> Beefeater gin, Cucielo vermouth, björnbär, basilika & verjus	175
<b>Brown Butter / Sage</b> Bacardi carta blanca, Lillet blanc, brynt smör, salvia, citron verbena & citron	175
<b>Green coffee / Apple</b> Bombay premier cru, grönt kaffe, Italicus, äpple & tonic	175
<b>NV Pol Roger Brut Réserve 12 cl</b> Épernay, Champagne	190
<b>NV Legras &amp; Haas Blanc de Blancs 12cl</b> Chouilly, Champagne	215

## NON ALCOHOLIC

<b>Richard Juhlin Sparkling</b>	90
<b>2020 Pomologik</b> Äppelmust, Ingrid Marie	65
<b>Spesso Martini</b> Vårbrodd & äpple	95
<b>Non alcoholic Estrella Damm</b>	65
<b>Non alcoholic Easy Rider Bulldog</b>	65

OSSEPS  
SPESSO

