

## SNACKS

Olives  
Cerignola 55

Salami  
Marsvinsholm 70

Crab arancine  
Krabba, fänkål & dragon 95

## STARTERS

San Marzano Spesso\*  
Tomat, stracciatella, basilika & olivolja 165

Pike-perch / Mint  
Rå gös från Mälaren, mynta, chili  
& syrad grön tomat 135

Cod / Chili  
Torsk, blekselleri, chilisås & vit persika 145

Prosciutto / Pear  
Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja 195

\* Veganskt alternativ finns tillgängligt

## MAIN COURSES

Gnocchi / Chantarelle  
Stekt ricottagnocchi, grillade kantareller,  
spritärtor, färsk lök & smörsås smaksatt  
med grönpeppar 285

Lobster / Butter  
Hummerravioli, smörad hummerbuljong,  
spenat & libbsticka 310

Halibut / Lemon  
Grillad hälleflundra smaksatt med  
XO-sås, brandadekrokett, gulbeta,  
citronconfit, hasselnötter & sabayon på  
kryddsmör 305

Lamb / Sage  
Stekt lamm, stuvad höstsvamp,  
pecorino, grönkål, picklade fläderbär  
samt sky med ragu på lammlägg & salvia 355

## WEEKLY SPECIALS

Occhi di lupo / Pesto  
Occhi di lupopasta, örtpesto,  
stracciatella & parmesan 215

Egg / Potato  
Bakat ägg, grillad kungsmusseron,  
spritärtor, lök & potatiskräm 205

Mushroom / Parmesan  
Romansallad, krispig ostronskivling,  
prosciutto, picklad lök, parmesan &  
vitlöksdressing 225

## DAILY SPECIALS \*

Monday 185  
Chicken / Beans  
Konfiterat kycklinglårflé, vita bönor,  
stekt kål & parmesansås

Tuesday  
Saithe / Dill  
Fiskgryta på röding & sej med fänkål,  
blomkål, dillolja & vitvinsås

Wednesday  
Rigatoni / Prosciutto  
Rigatonipasta, pecorino, parmesan,  
broccoli, prosciutto & pankò

Thursday  
Char / Potato  
Havets wallenbergare, cruditesallad,  
krossad potatis & vinaigrette på brynt  
smör

Friday  
Flank steak / Tomato  
Grillad flankstek, tomat, rostad  
palsternacka & örtbearnaise

\* Serveras mellan 11:30-15:30

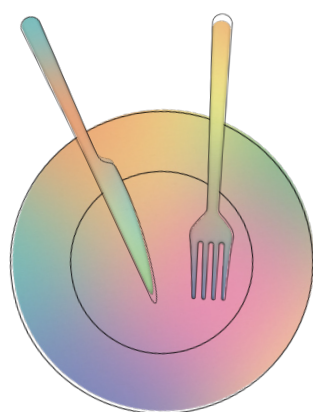
## DESSERTS

Sorbet 55  
Jordgubbe & körsbär eller rabarber

Apricot / Vanilla 90  
Aprikoskaka smaksatt med havre &  
citron samt vaniljgrädde

Chocolate / Raspberry 95  
Mandelparfait, chokladkaka,  
chokladganache, färska hallon & varm  
chokladsås

Chocolate praline 30  
Citron & hallon



**COCKTAILS & SPUMANTE**

<b>Spesso Mary</b> Empirical ayuuk, La tomatolikör & kryddat tomatvatten	175
<b>Rhubarb / Basil</b> Beefeater gin, Cuciello vermouth, rabarber, basilika & verjus	175
<b>Green coffee / Apple</b> Bombay premier cru, grönt kaffe, Italicus, äpple & tonic	175
<b>NV Pol Roger Brut Réserve 12cl</b> Épernay, Champagne	190
<b>Le Contesse Prosecco D.O.C 12cl</b> Glera, Veneto	145
<b>NON ALCOHOLIC</b>	
<b>Richard Juhlin Sparkling</b>	90
<b>2020 Pomologik</b> Äppelmust, Ingrid Marie	65
<b>Spesso Martini</b> Vårbrodd & äpple	95
<b>Läsk</b>	35
<b>Apelsinjuice</b>	45
<b>Estrella Damm</b>	65

**WHITE WINES BY THE GLASS**

2020 Mehrlein Gentleman Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland	130/585
2021 Ingrid Groiss Grüner Veltliner Braitenpuechtorff, Niederösterreich, Österrike	135/615
2021 Grandes Perrières Sancerre, Loire, Frankrike	155/720
2020 Domaine Laroche Chablis 1er Cru Les Beaurroys, Bourgogne, Frankrike	180/815
2020 Domaine Cordier Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	180/815
2019 La Spinetta Vermentino, Toscana, Italien	140/630
2018 Markus Molitor Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett, Mosel, Tyskland	155/720
2019 Au Bon Climat Chardonnay, Santa Barbara, USA	190/880

**RED WINES BY THE GLASS**

2018 Chevillon-Chezeaux Coteaux Bourguignons Rouge, Bourgogne, Frankrike	175/785
2018 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, Tuscany, Italien	155/695
2020 Ca' del Baio Barbera d'Alba, Piemonte, Italien	140/630
2017 Michele Chiarlo Barolo "Tortoniano", Piemonte, Italien	225/1095
2019 Rizzi Langhe Nebbiolo, Piemonte, Italien	160/720
2017 Marchesi Mazzei Tirrenico, Toscana, Italien	130/585
2019 Au Bon Climat Pinot Noir, Santa Barbara, USA	190/880



SPESSE

