

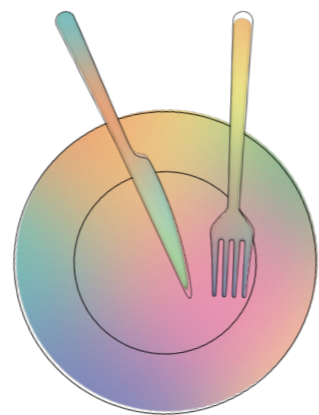
SNACKS

Olives Cerignola	55
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 & blodapelsin	145
Prosciutto / Pear Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja	195
Steak / Cucumber Grovmalen tartar, krispig lök ,svart vitlöksmajonnäs, mandel, grillad & färsk slanggurka	185/ 265

* Veganskt alternativ finns tillgängligt

SPESSO BUSINESS LUNCH

MILAN	545
Steak / Cucumber Grovmalen tartar, krispig lök ,svart vitlöksmajonnäs, mandel, grillad & färsk slanggurka	
Lobster / Butter Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka	
Sorbet Hjortron & aprikos eller rabarber	
FLORENCE	475
San Marzano Spesso Tomat, stracciatella, basilika & olivolja	
Gnocchi / Zucchini Stekt ricottagnocchi, grillade champinjoner, zucchini, purjolök & smörsås smaksatt med grönpeppar	
Sorbet Hjortron & aprikos eller rabarber	



MAIN COURSES

Gnocchi / Zucchini Stekt ricottagnocchi, grillade champinjoner, zucchini, purjolök & smörsås smaksatt med grönpeppar	285
Lobster / Butter Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka	345
Halibut / Lemon Grillad hälleflundra smaksatt med XO-sås, brandadekrokett, gulbeta, citronconfit, hasselnötter & sabayon på kryddsmör	345
Wild boar / Ricotta cheese Vildsvinsragu, maltagliatipasta, ricottaost, parmesan & peperoncino	275

WEEKLY SPECIALS *

Occhi di lupo / Tomato Occhi di lupopasta, salami, tomatsås & basilika	215
Beets / Kale Sallad på kokta & picklade gulbetor, ostkräm, grönkål, honungsvinaigraite, bröd & hasslenötskrust	225
Pumpkin / Chickpeas Pumpasoppa, picklad pumpa, trattkantarell, brysselkål & friterade kikärter Lägg till 150g biff, 90:-	205

* Serveras mellan 11:30-15:30

DAILY SPECIALS *

Monday Chuck / Parsnip Bräserat högrev, palsternacka, champinjoner, krämig polenta & röd-vinssky	185
Tuesday Cusk / Cauliflower Ångad lubbfilé, rostad blomkål, picklad endive, dragon & skaldjurssås	
Wednesday Risotto / Mushroom Svamprisotto, svartkål, taleggio & salvi-asmör	
Thursday Crab / Carrot Fishcake på krabba, morot, inlagd gurka, smetana & chili	
Friday Flank steak / Tomato Grillad flankstek, bakad spetskål, svampkräm, brödcrust & persiljesmör	

* Serveras mellan 11:30-15:30

DESSERTS

Sorbet Hjortron & aprikos eller rabarber	55
Blackberry / Blueberry Friterad struva, björnbärssorbet, björnbärskompott samt varm vaniljsås	90
Chocolate / Almond Vispad chokladmousse, mandelparfait, chokladbrownie & röda vinbär	95
Chocolate praline Björnbär & blåbär eller hasselnöt & havssalt	30

COCKTAILS & SPUMANTE

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

WHITE WINES BY THE GLASS

2020 Mehrlein Gentleman Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland	140/630
2021 Domaine Claude Riffault Sancerre Les Boucauds, Loire, Frankrike	170/790
2020 Domaine Louis Moreau Chablis 1er Fourchaume, Bourgogne, Frankrike	180/815
2020 Domaine Cordier Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	180/815
2021 Mazzei Belguardo Vermentino, Toscana, Italien	140/650
2020 Livio Felluga Friulano, Friuli, Italien	165/745
2018 Markus Molitor Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett, Mosel, Tyskland	155/720
2019 Calera Central Coast Chardonnay, USA	195/925

RED WINES BY THE GLASS

2020 Domaine Joseph Drouhin Bourgogne Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike	175/785
2014 Château Isle Fort Bordeaux Supérieur, Bordeaux, Frankrike	165/745
2019 Rizzi Langhe Nebbiolo, Piemonte, Italien	160/720
2018 Mazzei Bronzone Belguardo, Toscana, Italien	135/615
2017 Col d'Orcia Brunello di Montalcino, Toscana, Italien	195/925
2018 Calera Central Coast Pinot Noir, USA	195/925
2018 Stag's Leap Vineyards Hands of Time Blend, Napa Valley, USA	215/1050



SPESSE

