

SNACKS

Olives Cerignola	65
Arancine Blåmussla, persilja, citron & svart vitlök	95
Prosciutto crouquettes Prosciutto, svartpeppar & olivolja	95

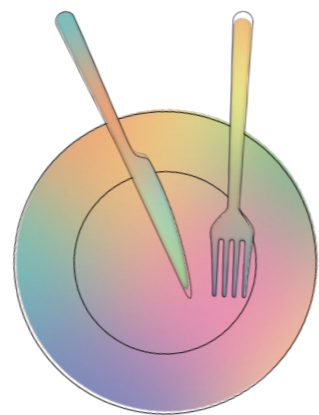
STARTERS

San Marzano Spesso * Tomat, stracciatella, basilika & olivolja	175
Pike-perch / Mint Rå gös från Mälaren, mynta, chili & syrad grön tomat	155
Halibut / Blood orange Carpaccio på hälleflundra, blodapelsin, regnbågsrom, saffran & salladslök	160
Prosciutto / Pear Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja	230
Steak / Tomato Grovmalen oxtartar, inlagda sensommar tomater, ricottamajonnäs smaksatt med svart vitlök, lök, pecorino & krispigt kycklingskinn	195/ 275

* Veganskt alternativ finns tillgängligt

SPESSO BUSINESS LUNCH

MILAN	585
Steak / Tomato Grovmalen oxtartar, inlagda sensommar tomater, ricottamajonnäs smaksatt med svart vitlök, lök, pecorino & krispigt kycklingskinn	
Lobster / Butter Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka	
Sorbet Hjortron & aprikos eller rabarber	
FLORENCE	495
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	295
Lobster / Butter Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka	395
Halibut / Turnip Grillad hälleflundra, inkokt svartrot, kålrabbi, spenat, hasselnötter & smörsås smaksatt med vattenkrasse	355
Wild boar / Ricotta cheese Vildsvinsragu, maltagliatipasta, ricottaost, parmesan & peperoncino	295
Sausage / Pistachios Hemgjord korv med pistagenötter, rotselleri, picklad svamp & skysås	235

Pistachio/Rubarb
Friterad struva, rabarbersorbet, pistage ganach och varm vaniljsås.

WEEKLY SPECIALS

Pork / Parsley Läggklubba, spetskål, persiljerot, persiljekräm & gräddad skysås	190
Fusilli / Chicken Fusillipasta, kycklingragu, svampricotta & parmesan	215
Char / Potato Queneller på röding & gös, skaldjurssås, potatis & fänkålscrudité	225

* Serveras mellan 11:30-15:30

DESSERTS

Sorbet Hjortron & aprikos eller rabarber	55
Pistachio / Rhubarb Friterad struva, rabarbersorbet, pistageganache & varm vaniljsås	95
Chocolate / Almond Vispad chokladmousse, chokladglass, chokladbrownie & röda vinbär	95
Chocolate marshmallow Mums mums med pistage, citron & choklad	50
Chocolate praline Björnbär & blåbär eller hasselnöt & havssalt	35

COCKTAILS & SPUMANTE

Spesso Mary Vodka, La Tomato, balsamico, jordgubbar & tomatvatten	178
Berries / Basil Beefeater gin, Cucielo vermouth, bär, basilika & verjus	178
Green coffee / Apple Bombay premier cru, grönt kaffe, Italicus, äpple & tonic	178
NV Mandois Brut Origine 12cl Épernay, Champagne	195
Le Contesse Prosecco D.O.C 12cl Prosecco Treviso, Veneto	145
NON ALCOHOLIC	
Richard Juhlin Sparkling	90
2020 Pomologik Äppelmust, Ingrid Marie	68
Spesso Martini Vårbrodd & äpple	98
Läsk	40
Estrella Damm	68
Easy Rider IPA	68

WHITE WINES BY THE GLASS

2020 Mehrlein Gentleman Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland	140/650
2021 Domaine Claude Riffault Sancerre Les Boucauds, Loire, Frankrike	170/790
2020 Domaine Louis Moreau Chablis 1er Fourchaume, Bourgogne, Frankrike	185/835
2020 Domaine Cordier Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	180/815
2021 Mazzei Belguardo Vermentino, Toscana, Italien	145/650
2020 Livio Felluga Friulano, Friuli, Italien	165/745
2018 Markus Molitor Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett, Mosel, Tyskland	155/715
2019 Calera Central Coast Chardonnay, USA	195/975

RED WINES BY THE GLASS

2020 Domaine Joseph Drouhin Bourgogne Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike	175/815
2014 Château Isle Fort Bordeaux Supérieur, Bordeaux, Frankrike	180/765
2020 Massolino Langhe Nebbiolo, Piemonte, Italien	165/745
2018 Mazzei Bronzone Belguardo, Toscana, Italien	145/650
2017 Col d'Orcia Brunello di Montalcino, Toscana, Italien	195/975
2018 Calera Central Coast Pinot Noir, USA	195/975
2018 Stag's Leap Vineyards Hands of Time Blend, Napa Valley, USA	215/1050



SPESSE

