

SNACKS

Truffle bigné Tryffel, jordärtsskocka, mandel & pecorino	185
Arancine Blåmussla, persilja, citron & svart vitlök	175
Prosciutto crouquettes Prosciutto, svartpeppar & olivolja	155
Caviar	
Oscietrakaviar, 15g	365
friterat bröd, 30g	715
schalottenlök, 50g	1255
gräslök & smetana, 100g	2465

STARTERS

San Marzano Spesso * Tomat, stracciatella, basilika & olivolja	175
Pike-perch / Mint Rå gös från Mälaren, mynta, chili & syrad grön tomat	155
Cod / Blood orange Carpaccio på skreitorsk, blodapelsin, regnbågsrom, saffran & salladslök	160
Scallop / Amandine Halstrad pilgrimsmussla från Hitra, amandinepotatis, gurka & smörsås	245
Cheese / Carpaccio Ostbigné fylld med kräm på Trentinoost, carpaccio på mjölkko från Hagshult, hasselnötter, lagrad balsamicovinäger, grön chiliolja, tomat, champinjon & kryddiga blad	195
Prosciutto / Pear Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja	230
Lamb / Tarragon Tartar på vårlamm, gulbeta, grillad örtmajonnäs, grön chili, krispigt kycklingskinn & mandel	205

MAIN COURSES

Mushroom / Cauliflower * Konfiterad portabellosvamp, blomkålskräm, hasselnötter, svart vitlök, grillade blomkålsskott & friterad flower sprout	245
Lobster / Butter Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka	395
Gnocchi / Nettles Stekt ricottagnocchi, grillade spritärtor, bondböner, färsklök & smörsås smaksatt med nässlor & grönpeppar	295
Skrei / Mussels Bakad skreitorsk, kräm på jordärtskocka, bräserverad lök, ostronskivling, svartkål, vinkokta blåmusslor & musselsås smaksatt med ramlök	355
Wild boar / Ricotta cheese Vildsvinsragu, maltagliatipasta, ricottaost, parmesan & peperoncino	255
Lamb / Ramson Grillat vårlamm, ramlök, vitsparris, korv med pistagenötter, konfiterad sparrispotatis, örtsabayon & tomatky Serveras med hembakat surdegsbröd	365
Dry aged club steak 600g svensk hängmörad biff på ben. Serveras med gratinerad gnocchi, grillad spetskål & gurka smaksatt med peperoncino	795
Rekommenderas för 1-2 personer Tillagning 30-40 minuter	
* Veganskt alternativ finns tillgängligt	

DESSERTS

Rhubarb / Muscovado Gräddmousse med muscovado & italiensk maräng, inkokt rabarber, lemoncurd & kaxsmulor med brynt smör	175
Chocolate / Hazelnut Hasselnötsglass, rulltårta med choklad & hasselnöt, mjölkchokladmousse, körsbärsigel samt varm kolasås	175
Vanilla / Pistachio Vaniljbavaroise med pistage, vaniljglass, pistagemacaron, äppelsorbet & inkokt äpple	165
Cheese / Blackberry Krämig rocchettaost, björnbärskompott, kumminkex samt björnbärs & körsbärssorbet	160

TREATS

Citrus tartelett Citrus, vanilj & vispad pannacotta	50
Lollipop Hasselnötsganache, havssalt & choklad	35
Tiramisu bigné Kaffekräm, mascarpone, marsalavin & kakao	55
Tre piccoli dolci Bigné, tartelett & lollipop	130

COCKTAILS & SPUMANTE

Berries / Basil Beefeater gin, Cuciello vermouth, björnbär, basilika & verjus	178
Brown Butter / Sage Bacardi carta blanca, Lillet blanc, brynt smör, salvia, citron verbena & citron	178
Green coffee / Apple Bombay premier cru, grönt kaffe, Italicus, äpple & tonic	178
Mandarin / Cloves Bacardi 8, Falernum, morot & mandarin	178
NV Mandois Brut Origine 12cl Épernay, Champagne	195

NON ALCOHOLIC

Richard Juhlin Sparkling	90
2020 Pomologik Äppelmust, Ingrid Marie	68
Spesso Martini Vårbrodd & äpple	98
Non alcoholic Estrella Damm	68
Non alcoholic Easy Rider Bulldog	68

OSSEPS
SPESSO

