

**SNACKS**

<b>Truffle bigné</b> Tryffel, jordärtsskocka, mandel & pecorino	115	
<b>Arancine</b> Blåmussla, persilja, citron & svart vitlök	95	
<b>Prosciutto crouquettes</b> Prosciutto, svartpeppar & olivolja	95	
<b>Caviar</b>		
15g	365	
Oscietrakaviar, friterat bröd,	30g	715
schalottenlök, gräslök & smetana	50g	1255
	100g	2465

**STARTERS**

<b>San Marzano Spesso*</b> Tomat, stracciatella, basilika & olivolja	175
<b>Pike-perch / Mint</b> Rå gös från Mälaren, mynta, chili & syrad grön tomat	155
<b>Cod / Blood orange</b> Carpaccio på skreitorsk, blodapelsin, regnbågsrom, saffran & salladslök	160
<b>Prosciutto / Pear</b> Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja	230
<b>Steak / Tarragon</b> Grovmalen oxtartar, gulbeta, grillad örtmajonnäs, grön chili, krispigt kycklingskinn & mandel	185

\* Veganskt alternativ finns tillgängligt

**MAIN COURSES**

<b>Mushroom / Cauliflower *</b> Konfiterad portabellosvamp, blomkål-skräm, hasselnötter, svart vitlök, grillade blomkålsskott & friterad flower sprout	245
<b>Orecchiette / Ramson</b> Orecchiettepasta, ramslökspesto, solrosfrön & stracciatella	215
<b>Gnocchi / Nettles</b> Stekt ricottagnocchi, grillade spritärtor, bondböner, färsklök & smörsås smaksatt med nässlor & grönpeppar	295
<b>Lobster / Butter</b> Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka	395
<b>Skrei / Mussels</b> Bakad skreitorsk, kräm på jordärtskocka, brässerad lök, ostronskivling, svart kål, vinkokta blåmusslor & musselsås smaksatt med ramslök	355
<b>Wild boar / Ricotta cheese</b> Vildsvinsragu, maltagliatipasta, ricottaost, parmesan & peperoncino	255
<b>Dry aged club steak</b> 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

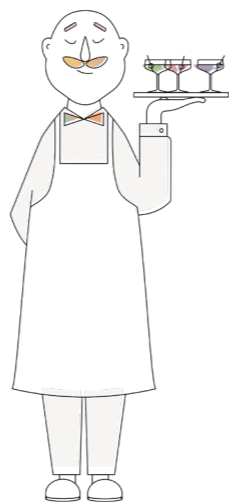
\* Veganskt alternativ finns tillgängligt

**DESSERTS**

<b>Sorbet</b> Björnbär	55
<b>Pistachio / Apple</b> Friterad struva, äppelsorbet, pistageganache & varm vaniljsås	95
<b>Chocolate / Almond</b> Vispad chokladmousse, mandelparfait, chokladbrownie & röda vinbär	95

## COCKTAILS & SPUMANTE

<b>NV Mandois Brut Origine 12cl</b> Épernay, Champagne	195
<b>Berries / Basil</b> Beefeater gin, Cuciello vermouth, bär, basilika & verjus	178
<b>Brown butter / Sage</b> Bacardi carta blanca, Lillet blanc, brynt smör, salvia, citron verbena & citron	178
<b>Espresso / Vanilla</b> Absolut Elyx, Borghetti, Galliano, espresso, half & half	178
<b>Cacao / Banana</b> Makers Mark, Dutch cacao, banan, half & half	178
<b>BLOODY MARY'S</b>	
<b>Bloody Mary</b> Absolut Vodka, tomat & pickeljuice	178
<b>Spesso Mary</b> Vodka, La Tomato, balsamico, jordgubbar & tomatvatten	178
<b>NON ALCOHOLIC</b>	
<b>Richard Juhlin Sparkling</b>	90
<b>2020 Pomologik</b> Äppelmust, Ingrid Marie	68
<b>Spesso Martini</b> Vårbrodd & äpple	98
<b>Non alcoholic Estrella Damm</b>	68
<b>Non alcoholic Easy Rider Pale Ale</b>	68



SPESSE

