

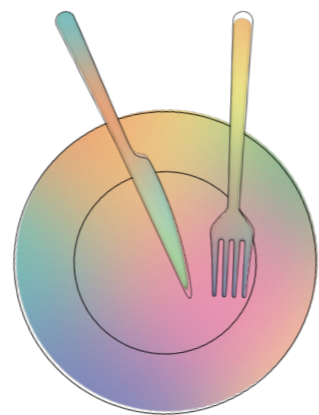
## SNACKS

Olives Cerignola	65
Arancine Blåmussla, persilja, citron & svart vitlök	95
Prosciutto crouquettes Prosciutto, svartpeppar & olivolja	95
<b>STARTERS</b>	
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
Prosciutto / Pear Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja	230
Steak / Tarragon Grovmalen oxtartar, gulbeta, grillad örtmajonnäs, grön chili, krispigt kycklingskinn & mandel	185/ 275

\* Veganskt alternativ finns tillgängligt

## SPESSO BUSINESS LUNCH

<b>MILAN</b>	585
<b>Steak / Tarragon</b> Grovmalen oxtartar, gulbeta, grillad örtmajonnäs, grön chili, krispigt kycklingskinn & mandel	
<b>Lobster / Butter</b> Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka	
<b>Sorbet</b> Björnbär	
<b>FLORENCE</b>	495
<b>San Marzano Spesso</b> Tomat, stracciatella, basilika & olivolja	
<b>Gnocchi / Nettles</b> Stekt ricottagnocchi, grillade spritärtor, bondböner, färsklök & smörsås smaksatt med nässlor & grönpeppar	
<b>Sorbet</b> Björnbär	



## MAIN COURSES

<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>Pistachio sausage / White onion</b> Hemgjord korv med pistagenötter, konfiterad potatis, sparris, tomat & örtsabayon	235
<b>Gnocchi / Polpette</b> Polpette på fjällko, gnocchi, tomatsås & parmesan	215

## DAILY SPECIALS

<b>Monday</b> <b>Fjäll cow / Polenta</b> Osso bucco på fjällko, krämig polenta, tomat, morot & chiligremolata	190
<b>Tuesday</b> <b>Haddock / Potato</b> Friterad kolja, betor, krossad potatis, kapris & örtmajonnäs	
<b>Wednesday</b> <b>Pappardelle / Pancetta</b> Pappardellepasta, pancetta, inlagd paprika, pecorino	
<b>Thursday</b> <b>Rainbow / Broccoli</b> Halstrad regnbågslax, broccolikräm, ostronskivling, spigarello & hasselnötter	
<b>Friday</b> <b>Flank steak / Parmesan</b> Grillad flankstek, parmesanpotatis, spetskål, krispig grönkål & skysås	

## DESSERTS

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

**COCKTAILS & SPUMANTE**

<b>Spesso Mary</b> Vodka, La Tomato, balsamico, jordgubbar & tomatvatten	178
<b>Berries / Basil</b> Beefeater gin, Cucielo vermouth, bär, basilika & verjus	178
<b>Green coffee / Apple</b> Bombay premier cru, grönt kaffe, Italicus, äpple & tonic	178
<b>NV Mandois Brut Origine 12cl</b> Épernay, Champagne	195
<b>Le Contesse Prosecco D.O.C 12cl</b> Prosecco Treviso, Veneto	145
<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>Läsk</b>	40
<b>Estrella Damm</b>	68
<b>Easy Rider IPA</b>	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

