

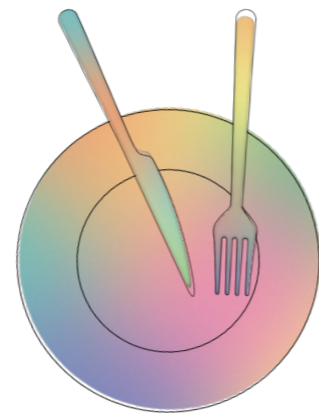
## SNACKS

Olives Cerignola	85
Almonds Marcona	75
<b>STARTERS</b>	
San Marzano Spesso *	175
Tomat, stracciatella, basilika & olivolja	
Pike-perch / Mint	155
Rå gös från Mälaren, mynta, chili & syrad grön tomat	
Char / Lemon verbena	155
Röding crudo, citron verbena, rabarber & chilisås	
Prosciutto / Pear	230
Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja	
Steak / Asparagus	215/ 315
Grovmalen tartar, dragon, svart vitlök, färsklök & grön sparris	

\* Veganskt alternativ finns tillgängligt

## SPESSO BUSINESS LUNCH

<b>MILAN</b>	585
<b>Steak / Asparagus</b>	
Grovmalen tartar, dragon, svart vitlök, färsklök & grön sparris	
<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, bondbönor, färsklök & smörsås smaksatt med nässlor & grönpeppar	
<b>Sorbet</b>	
Björnbär	



## MAIN COURSES

<b>Gnocchi / Nettles</b>	295
Stekt ricottagnocchi, grillade spritärtor, bondbönor, färsklök & smörsås smaksatt med nässlor & grönpeppar	
<b>Lobster / Butter</b>	395
Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka	
<b>Pike perch / Broccoli</b>	355
Grillad gös, broccoli & ärtpuré, bellaverde broccoli, sandefjordsås smaksatt med sardeller, citron & grönchili	
<b>Wild boar / Ricotta cheese</b>	255
Vildsvinsragu, maltagliatipasta, ricottaost, parmesan & peperoncino	
<b>Ribeye / Rosemary</b>	375
Rosastekt entrecôte, spetskål, friterad jordärtsskocka, örtmajonnäs, sparris & skysås smaksatt med rosmarin	

## WEEKLY SPECIALS \*

<b>Tagliatelle / Guanciale</b>	215
Tagliatellepasta, tomatsås, pecorino & guanciale	
<b>Asparagus / Burrata</b>	255
Sallad med grön sparris, burrata, grön tomat, pärlcouscous, spritärtor, krispsallad, mynta, krutonger & grön chilioolja	

\* Serveras fram till 14:30

## DAILY SPECIALS \*

<b>Monday</b>	190
<b>Lamb / Tomato</b>	
Nattbakad lammstek, semi-torkade tomater, grön sparris, picklad silverlök, getostkräm & lammsky	
<b>Tuesday</b>	
<b>Saithe / Potato</b>	
Friterad sejfilé, krossad potatis, crudité-sallad, dill & örtmajonnäs	
<b>Wednesday</b>	
<b>Gnocchi / 'Nduja</b>	
Smörstekt gnocchi, 'Nduja, spenat, ärtor & pecorino	
<b>Thursday</b>	
<b>Cod / Broccoli</b>	
Wallenbergare på torsk & gös, ärtkräm, broccoli, kapis & brynt smör	
<b>Friday</b>	
<b>Flank steak / Cabbage</b>	
Grillad flankstek, majskräm, spetskål, picklad svamp & bordelaisesås	

## DESSERTS

<b>Ice Cream / Sorbet</b>	55
Vaniljglass eller rabarber & jordgubbssorbet	
<b>Vanilla / Rhubarb</b>	95
Vaniljglass med inkokt rabarber, pistagekaka & brynt smör	
<b>Chocolate / Hazelnut</b>	95
Hasselnötsglass med kakaomaräng, mörk chokladkaka & körsbärsigel	

\* Serveras fram till 14:30

**COCKTAILS & SPUMANTE**

<b>Spesso Mary</b> Vodka, La Tomato, balsamico, jordgubbar & tomatvatten	178
<b>Rhubarb / Basil</b> Beefeater gin, Cuciello vermouth, rabarber, 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	65
<b>Spesso Martini</b> Vårbrodd & äpple	95
<b>Läsk</b>	40
<b>Estrella Damm</b>	65
<b>Easy Rider IPA</b>	65

**WHITE WINES BY THE GLASS**

2020 Mehrlein Gentleman Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland	145/695
2021 Domaine Paul Cherrier Sancerre, Loire, Frankrike	175/815
2021 Domaine Louis Moreau Chablis Village, Bourgogne, Frankrike	175/815
2020 Domaine Cordier Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	180/815
2021 Mazzei Belguardo Vermentino, Toscana, Italien	145/695
2020 Livio Felluga Pinot Grigio, 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	180/815
2021 Vietti Langhe Nebbiolo "Perbacco", Piemonte, Italien	165/745
2018 Mazzei Bronzone Belguardo, Toscana, Italien	145/695
2017 Col d'Orcia Brunello di Montalcino, Toscana, Italien	195/975
2018 Calera Central Coast Pinot Noir, USA	195/975
2019 Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA	215/1050
2021 Tiberio Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo, Italy	165/745

**ROSÉ WINE BY THE GLASS**

2020 Château l'Ermite d'Auzan Rosé Provence, Frankrike	155/745
--	---------



SPESSE

