

**SNACKS**

**Cheese bigné** 185  
Trentinoost, tryffel, balsamico & hasselnöt

**Arancini** 175  
Svamp, fänkålsfrön, chili & karl johanssvampmajonnäs

<b>Caviar</b>	15g	365
Oscietrakaviar, friterat bröd,	30g	715
schalottenlök, gräslök & smetana	50g	1255
	100g	2465

**STARTERS**

**San Marzano Spesso \*** 175  
Tomat, stracciatella, basilika & olivolja

**Pike-perch / Mint** 155  
Rå gös från Mälaren, mynta, chili & syrad grön tomat

**Scallop / Amandine** 255  
Pilgrims mussla, Oscietrakaviar, amandinepotatis, gurka & smörsås

**Burrata / Herbs** 170  
Burrata, tomat, hallon, tomatvatten, vinäger & örter

**Foccacia / Mushroom** 215  
Rostad Foccacia, höstsvamp, picklade trattkantareller, pecorino & svart tryffel

**Prosciutto / Pear** 230  
Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja

**Steak / Rosemary** 215  
Grovmalen tartar, champinjon, picklad silverlök, karl johanssvampmajonnäs & mandel

**MAIN COURSES**

**Lobster / Butter** 395  
Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka

**Gnocchi / Corn** 295  
Stekt ricottagnocchi, grillad majs, höstsvamp & smörsås smaksatt med dragon

**Cod / Lemon** 355  
Bakad torsk, potatispuré, persilja, grillad spetskål & brynt smör smaksatt med sardeller & citron

**Wild boar / Ricotta cheese** 255  
Vildsvinsragu, maltagliatipasta, ricottaost, parmesan & peperoncino

**Deer / Beetrot** 375  
Rosastekt hjort, enrisrökt rödbeta, stuvad silverlök & svartvinbärssky med bräserverat hjortlägg

**Dry aged club steak** 945  
600g svensk hängmörad biff på ben. Serveras med gratinerad gnocchi, grillad spetskål & gurka smaksatt med peperoncino

Rekommenderas för 1-2 personer  
Tillagning 30-40 minuter

Veganskt alternativ finns tillgängligt

**DESSERTS**

**Blueberry / Toffee** 165  
Friterad struva med blåbärskompott, vispad pannacotta med kardemumma & kolagräs, samt karamellcremeux

**Milk chocolate / Raspberry** 175  
Mörk chokladkaka, chokladganach, hallon & flädersorbet & choklad crisp

**Appel / Vanilla** 155  
Mandelkaka, varm äppelkompott, vaniljglass & syligt äpple

**TREATS**

**Tartelett** 50  
Äpple, krusbär och vanilj

**Lollipop** 35  
Pistageganache, citron & vit choklad

**Tiramisu bigné** 55  
Kaffekräm, mascarpone, marsalavin & kakao

**Tre piccoli dolci** 130  
Bigné, tartelett & lollipop

## COCKTAILS & SPUMANTE

<b>Rhubarb / Basil</b> Beefeater gin, Cuciello vermouth, rabarber, basilika & verjus	178
<b>Pear / Verjus</b> Poire Williams, Campari, Citrodera, verjus, hallon & timutpeppar	178
<b>Maraschino / Honey</b> Makers Mark, Omaka AKA Ipa, Maraschino & honungsvin	178
<b>Rossini</b> Jordgubbar, svartpeppar & prosecco	178
<b>NV Mandois Brut Origine 12cl</b> Épernay, Champagne	195

## NON ALCOHOLIC

<b>Richard Juhlin Sparkling</b>	90
<b>2020 Pomologik</b> Äppelmust, Ingrid Marie	65
<b>Spesso Martini</b> Vårbrodd & äpple	95
<b>Non alcoholic Estrella Damm</b>	65
<b>Non alcoholic Easy Rider Bulldog</b>	65

OSSEPS  
SPESSO

