

## UN POCO

### APERITIVO

Aperol Spritz – Aperol, Prosecco & sodavatten	135 :-	Campari Orange – Campari & apelsinjuice	130 :-
Prosecco	95 :-	Negroni - Gin, Campari & Röd Vermouth	145 :-
Bellini – Prosecco & persikopuré	125 :-	Parker 75 - Prosecco, Gin & citron	145 :-

### MENU DEGUSTAZIONE

<b>UN POCO</b> selezione di antipasti e primi	<b>395 :- p.p.</b>	<b>UN POCO GRANDE</b> selezione di antipasti, primi e carne	<b>545 :- p.p.</b>	Menyn serveras endast till samtliga gäster vid bordet
---	--------------------	---	--------------------	--

### ANTIPASTI

Affettati misti // Blandade charkuterier, grillat bröd & oliver	160 :-	Tartar crudo // Oxtartar, Karl-Johansvampscreme, kapris & friterad schalottenlök	185 :-
Burrata “Caprese” // Burrata, sockerstekta tomater & basilika	150 :-	Carpaccio di manzo // Oxcarpaccio, ruccolacreme, pinjenötter 48-månaders parmesan & olivolja	160 :-
Tonno alla griglia // Lättgrillad tonfisk, jalapeno, yuzu, vårlök & tryffelvinägrett	170 :-	Mozzarella in carozza // Friterad mozzarella, tomatsås & olivolja	150 :-
Pizzette tonno “South Beach Delano” // Vetetortilla, tonfiskcarpaccio, tryfferad ponzucreme & krasse	155 :-		

## NO 1

### PRIMI

Vi har även glutenfria alternativ. Fråga personalen

Risotto agli asparagi // Tryffelrisotto, 48-månaders parmesan & sparris	195 :-	Arrabbiata Con Salsiccia e Burrata // Pappardelle, Salsicciakorv, chili, tomatsås, vitlök, burrata & parmesan	210 :-
Ravioli Mezzaluna “Amaretti” // Ricotta, brynt salviasmör, rostade pumpafrön & mandel	185 :-	Linguine ai Frutti di Mare // Tigerräkor, bläckfisk, blåmusslor, peperoncino & vitlök	215 :-
Maccheroni Tartufo // Tryffelstuvade makaroner, citron & gräslök	190 :-	Pappardelle agli scampi // Pappardelle, Scampi, tomatsås, chili, vitlök med en krämig hummersås	215 :-

## UN POCO

## NO 2

### SECONDI

Merluzzo // Torskrygg, primörer & brynt smör	285 :-	Tagliata di Manzo // Grillad hängmörad ryggbiff, rödvinsås & tryffelmajonnäs	310 :-
Filetto di Agnello // Lammytterfilé, rotselleri- och palsternackspuré, friterad vitlök & karamelliserad pärlök	310 :-	Costoletta di Vitello // Kalvracks, rödvinsås & chillimajonnäs alternativt tryffelmajonnäs eller örtsmör med smak av vitlök	290 :-
Entrecôte alla griglia // Entrecôte, rödvinsås & örtsmör med smak av vitlök	315 :-		

### CONTORNI

Insalata misti // Späda blad, olivolja & lagrad balsamico	45:-	Melanzane // Ugnsbakad aubergine, tomat & parmesan	75 :-
Broccoli // Råstekt broccoli, peperoncino & vitlök	55:-	Insalata Pomodori // Tomater, rödlök & lagrad balsamico	55 :-
Dry Miso Spinaci // Baby spenat, tryffelolja, olivolja, yuzu, rättika & parmesan	85:-	Crema di tartufo // Tryffelmajonnäs	25 :-
Patate fritte // Pommes & tryffel	55:-	Patate al forno //Ugnsrostad potatis, timjan & vitlök	55 :-

### FORMAGGI

Kvällens urval av ost med  
fänkålsknäcke & fikonmarmelad  
// En bit 45 kr

### DOLCE

Tiramisú // “Lyft upp mig”	100 :-	Tartufi // Chokladtryffel	45 :-
OREO fritti // Friterade OREO-kakor & mjölksorbet	110 :-	Sorbetto // Kvällens sorbet	45 :-/kula
Vanilj- & Baileyspannacotta // Med nougat, toppat med färska bär	105 :-	Gelato di crema // Kvällens glass	45 :-/kula