

VÄLKOMMEN TILL

CHICCE

SLOTTSGATAN

Slottsgatan 8, Örebro
www.chicce.se

Upplaga 06

Mat & dryckesmeny



Chicces Cocktails



Handskapta och unika cocktails som skjutsar dina smaklökar till drinkarnas land Italien. Med Chicces egna touch så får du något nytt som du aldrig provat förut.

Varje cocktail: 159:-

Pomodoro

Tanqueray Gin,
Italicus, Hallon, Citron,
Pomodoroskum

Arancia Rossa

Tanqueray Gin, Galliano, Blodapelsin,
Grapefrukt, Citron, Espelettesalt

Chicces Espresso Martini

Ketel One Vodka, Borghetti,
Hasselnöt, Espresso, Choklad, Pistage

Chicces Gin & Tonic

Marconi 42, Basilika, Citron,
Tonic

Negroni

Tanqueray Gin, Campari,
Carpano Classico

Tommaso Collins

Morelli, Limoncello, Basilika,
Citron, San Pellegrino

Camemoro

Bulleit Rye, Hjortron, Saffran,
Citron, Apelsin, Äggvita

Bellini

Persika, Aprikos,
Prosecco

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco,
San Pellegrino



DRYCK

ÖL

FAT ^{40cl}	
Poretti	89:-
FLASKA ^{33cl}	
Poretti	82:-
100W Carnegie IPA	89:-
Menabrea Arte in bottiglia	89:-
Glutenfri Peroni	89:-

CIDER

Cidraie 33cl	84:-
--------------	------



ALKOHOLFRITT

San Pellegrino ^{25cl}	35:-
San Pellegrino ^{50cl}	55:-
San Pellegrino läsk ^{20cl}	35:-
Coca Cola CO. ^{33cl}	39:-
Carlsberg Alcohol Free ^{33cl}	69:-
Mikkeller ^{33cl}	76:-
Oddbird Spumante	79:-

**Alkohol fria
drinkar**

Alkoholfri Bellini
Persika, Oddbird Spumante

Alkoholfri Pomodoro
Hallon, Citron, Grapefruktsoda,
Pomodoroskum

Citronlemonad

89:-

"Ett italienskt vardagsrum"

Vi vill skapa en ombonad & familjär känsla i lokalen där man verkligen känner sig bekväm & avslappnad. Matsalen är liten och har direktkontakt med baren, bartendern, köket och kockarna vilket skapar känslan av ett enda stort vardagsrum.



BOLLICINE

NV Bonchelli Ecologico Prosecco - Glera - Venetien	105/599:-
NV Franciacorta Monte Rossa P.R. Blanc de Blancs - Chardonnay - Lombardiet	155/884:-
NV Monte Rossa Cabochon Fuoriserie N'022 - Chardonnay, Pinot Noir - Lombardiet	1100:-
NV Monte Rossa Flamingo Rosé - Chardonnay, Pinot Noir - Lombardiet	820:-

BIANCO

2023 IL Fattorino Bianco - Marche - Vermentino, Viogner, Malvasia	110/495:-
2023 Mauro Sebaste Roero Arneis - Arneis - Piemonte	135/608:-
2023 Gaierhof Sauvignon - Sauvignon Blanc - Trentino	145/653:-
2022 Albino Rocca Langhe da Bertù - Chardonnay - Piemonte	150/675:-
2023 Castello di Neive Langhe - Riesling - Piemonte	160/720:-

PIEMONTE

2020 Borgogono Langhe Riesling – Riesling	950:-
2020 Michele Chiarlo Gavi di Gavi Rovereto – Cortese	650:-

TRENTINO

2022 Gaierhof Pinot Grigio – Pinot Grigio	653:-
--	-------

VENETO

2021 Pieropan Soave Classico – Garganega, Trebbiano di Soave	570:-
---	-------

TOSCANA

2021 Gaja Ca' Marcanda Vistamare – Vermentino, Viogner	820:-
2022 Frescobaldi Albizzia – Chardonnay	620:-

SICILIA

2023 Scalunera Etna Bianco – Carricante	650:-
2022 Gaja Idda Etna Bianco – Carricante	1050:-

ROSATO

2023 Torre Mora Scalunera Etna Rosato - Nerello Mascalese - Sicilien	135/608:-
2022 Bruno Rocca Langhe Rosato - Nebbiolo - Piemonte	720:-

ROSSO

2022 Luccarelli Rosso Salento - Sangiovese, Malvasia, Aglianico - Apulien	110/495:-
2022 Famiglia Cecchi Chianti Classico Storia di Famiglia - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Colorino - Toscana	135/608:-
2020 Torre Mora Scalunera Etna Rosso - Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio - Sicilien	140/630:-
2022 Michele Chiarlo Le Orme Barbera d'Asti - Barbera - Piemonte	145/653:-
2021 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese - Toscana	155/698:-
2020 Costa di Bussia Langhe Arcapla - Nebbiolo - Piemonte	160/720:-

PIEMONTE

2017 Costa di Bussia Barolo Riserva - Nebbiolo	1099:-
2018 Michele Chiarlo Barolo Tortoniano - Nebbiolo	1200:-
2019 Michele Chiarlo Barolo Tortoniano (Magnum) - Nebbiolo	2500:-
2019 Michele Chiarlo Barbaresco Reyna - Nebbiolo	999:-
2019 Mauro Veglio Barolo (Magnum) - Nebbiolo	2100:-
2016 Borgogno Barolo Riserva - Nebbiolo	1450:-
2020 Borgogno No Name - Nebbiolo	880:-
2020 Gaja Sito Moresco - Nebbiolo, Barbera, Merlot	950:-
2018 Scarpa Tettineve Barbaresco - Nebbiolo	1199:-
2022 Albino Rocca Nebbiolo d'Alba - Nebbiolo	820:-
2020 Albino Rocca Barbaresco - Nebbiolo	920:-
2017 Albino Rocca Barbaresco Angelo - Nebbiolo	1300:-
2017 Giuseppe Mascarello Dolcetto d'Alba - Dolcetto	750:-



ROSSO

TRENTINO

2022 Pfitscher Fuxleiten – Pinot Nero 950:-

VENETO

2019 Allegrini La Grola – Corvina, Oseleta 690:-

TOSCANA

2020 Gaja Ca'Marcanda Magari – Merlot, Cabernet Sauvignon 1500:-

2021 Gaja Ca'Marcanda Promis – Merlot, Syrah, Sangiovese 1050:-

2013 Ricasoli Castello di Brolio Chianti Classico – Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot 1099:-

2016 Cecchi Chianti Classico Riserva (Magnum) - Sangiovese, Cabernet Sauvignon 1350:-

2016 Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione – Sangiovese 990:-

2020 Monteraponi Chianti Classico Il Campitello Riserve – Sangiovese, Canaiolo 1250:-

2018 Monteraponi Baron Ugo – Sangiovese, Canaiolo, Colorino 1300:-

2018 Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto Brunello di Montalcino – Sangiovese 1250:-

2019 Piaggia Riserva – Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot 990:-

SICILIA

2021 Graci Etna Rosso – Nerello Mascalese 720:-

2020 Graci Arcuria Etna Rosso – Nerello Mascalese 1250:-

2021 Gaja Idda Etna Rosso – Nerello Mascalese 1250:-





SHARINGMENY

OMGÅNG 1

Tartare di salmone

Tärnad färsk lax, basilikaolja, kapris, picklad schalottenlök, torkade oliver, peperoncino emulsion & crostini

Arancini

Västerbottensost, dill, creme fraiche, citronricotta, picklad lök & löjrom

Stracciatella

Grapefrukt, pistagenötter, fikonmarmelad, chili espelette, brynt smör & schiacciata

OMGÅNG 2

Porcini

Pasta fylld med karljohanssvamp, ricotta, tryffelsås & krispig grönkål

Grillad hjortytterfilé

Pumpapuré, picklade steklökar, krispig grönkål, barolosky, mandelpotatis & västerbottenkroketter

OMGÅNG 3

Crostata all'Amaretto

Vispad chokladpannacotta med Amaretto, körsbär, strössel på karamelliserade hasselnötter & vaniljglass

Pris: 549:-/per person

Dryckespaket: 500:-/ per person

SNACKS

Chicces vitlöksbröd Vitlökspinsa	89:-
Parmigiano Reggiano DOP 24 Lagrad hårdost på komjölk	55:-
Pecorino Romano DOP buccia nera Lagrad hårdost på fårmjölk	55:-
Prosciutto crudo San Miniato Lufttorkad skinka	75:-
Salame con tartufo bianco Vit tryffelsalami	65:-
Salame Napoli piccante Het salami	65:-
Olive Taggiasche denocciolate in olio Marinerade oliver	65:-



ANTIPASTI

Arancini Västerbottensost, dill, creme fraiche, citronricotta, picklad lök & löjrom	145:-
Patate amandine alla calabrese Friterad amandinepotatis, aioli picante, gremolata & parmesansnö	129:-
Tartare di salmone Tärnad färsk lax, basilikaolja, kapris, picklad schalottenlök, torkade oliver, peperoncino emulsion & crostini	159:-
Burrata Pistagepesto, trädgådstomater, basilika, balsamico & parmaskinka	149:-
Bruschetta Chèvre Vispad chèvrekräm, rödbetsmarmelad, rosmarinhonung, friterad sötpotatis & valnötter	145:-
Bruschetta Pomodoro Semitorkade tomater, stracciatella, basilika, lagrad balsamico & parmesan	145:-
Stracciatella Grapefrukt, pistagenötter, fikonmarmelad, chili espelette, brynt smör & schiacciata	139:-
Carciofi alla romana Friterad kronärtskocka & citron	119:-
Gamberi Scampi, vitlök, chili, vitt vin, semitorkad tomat, limeaioli, olivolja & schiacciata	149:-
Carpaccio Tunnskivad oxfile, parmesan, cacio e pepe-emulsion, kapris, friterad basilika, pinjenötter & citron	189:-

PASTA FRESCA

Chicken parmigiana 199:-
Pasta pappardelle, friterad kyckling, napolisås & mozzarella

Spicy vodka 199:-
Pasta rigatoni, Sergios salsiccia & 'nduja

Ragu di vitello 199:-
Pasta lasagnette, 12 timmars kalvragu & gorgonzola

Filetto di manzo 249:-
Pasta mafalda, oxfilé, spenat, rostad vitlök, karamelliserad silverlök, grädde & Martini Bianco

Frutti di mare 249:-
Pasta pappardelle, saffran, tomat, vitt vin, musslor, scampi & calamari

Pasta all' Arrabiata 195:-
Pasta strozzapreti, burrata, tomatsås, riven parmesan & basilika



RAVIOLI

Agnolotti

Pasta fylld med kallrökt lax, västerbottensost, purjolök, vitvinssås, Limoncello & pinjenötter

229:-

Spinaci

Pasta fylld med spenat & ricotta.
Brynt smör, hasselnötter, parmesan & balsamico

199:-

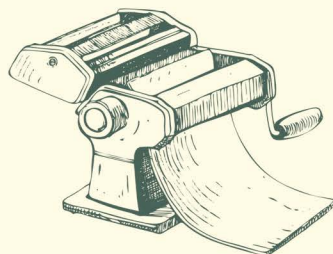
Porcini

Pasta fylld med karljohanssvamp, ricotta, tryffelsås & krispig grönkål

199:-

Raviolins namn härleds från det medeltida italienska ordet "riavvolgere," som betyder att svepa eller vira in, vilket beskriver processen att svepa fyllningen i pastadegen.

Denna vikta pasta har varit en favorit i Italien under århundraden och har sedan spridit sig över hela världen som en ikonisk italiensk maträtt. Oavsett var dess ursprungliga rötter ligger, är ravioli en tidlös klassiker som hyllar den kulinariska konsten i Italien och är nu en av de mest älskade pastarätterna internationellt. Vi på Chicce är stolta över att dela den här fantastiska rätten med er och föra den italienska ravioliens historia till ditt bord.



SECONDI

Grillad hjortytterfilé	299:-
Pumpapuré, picklade steklökar, krispig grönkål, barolosky, mandelpotatis & västerbottenkroketter	
Rödvinbräserad Oxkind	249:-
Pancetta, kastanjechampinjoner, schalottenlök & mandelpotatispuré	
Wild Mushroom risotto	229:-
Skogssvampsrisotto, jordärtskockschips & rostade valnötter	

DOLCI

Crostata all'Amaretto	119:-
Vispad chokladpannacotta med Amaretto, körsbär, strössel på karamelliserade hasselnötter & vaniljglass	
Chicces tiramisù	119:-
Mascarpone, pavesini, espresso & amaretto	
Affogato	99:-
Vaniljglass med dubbel espresso	
Gelato e sorbetto	79:-
Välj mellan en kula glass eller en kula sorbet & färska bär	
T.E.G	179:-
Tryffel, espresso & grappa	



SCHIACCIATAS



Tuna salame piccante

Tonfiskröra, salami, krispsallad, röd paprika & rödlök

189:-

Pomodoro e burrata

Burrata, mixade tomater & basilika

189:-

Mortadella stracciatella e pistacchio

Mortadella, machésallad, tomat & pistagenötter

189:-

ALLERGISK? RÅDFRÅGA VÅR SERVIS SÅ HJÄLPER VI DIG!

I den kulinariska världen finns det alltid något nytt att utforska, och en av de senaste upptäckterna är "schiacciatas." Denna italienska delikatess liknar en platt focaccia, men den har sin egen unika charm och smak. Schiacciatas bakas till perfektion med generösa mängder olivolja, salt och en härlig blandning av smaker som kan inkludera örter och tomater.

Det som gör schiacciatas så speciella är deras mångsidighet. De kan vara runda eller fyrkantiga i formen och passar perfekt som ett smakfullt tilltugg eller som en del av en hjärtlig måltid. Den krispiga ytan och den fylliga smaken gör schiacciatas till en älskad favorit bland matälskare världen över.

Så om du är redo att ta din smakupplevelse till nästa nivå, varför inte ge våra schiacciatas en chans?



Pinsa romana



Rimpizza är vår version av den romerska Pinsa, vårt sätt att servera en lättsmält Pinsa. Traditionellt tänk med hög hydrering och lång jäsnings, förstärkt genom en blandning av utvalda mjöl, varav många kommer från vårt territorium (Rieti, strax norr om Rom), och från vår moderjäst som går tillbaka till över tjugo år sedan.



PINSA ROMANA

Margherita	145:-
Tomatsås, mozzarella, basilika, olivolja & parmesan	
Parma	170:-
Tomatsås, mozzarella, parmaskinka, olivolja, parmesan & ruccola	
Diavola	179:-
Tomatsås, mozzarella, salami piccante, chiliolja, oregano, torkad chili & pecorino	
Alla romana bianca con mortadella	159:-
Stracciatella, mortadella, tomat, pistagenötter, mozzarella, basilika & balsamicoglaze	
Spicy vodka pinsa	179:-
'Nduja tomatsås, Sergios salsiccia, picante aioli, grön pesto & parmesan	
Vegetariana Bianca	159:-
Creme fraiche, delikatesspotatis, semitorkad tomat, picklad lök, mozzarella & svarta oliver	
Chèvre bianco	189:-
Creme fraiche, mozzarella, chèvre, honung, torkad chili & machesallad	
Di mare	189:-
Tomatsås, mozzarella, scampi, gremolata, aioli, tomat, parmesanflakes & ruccola	
Capricciosa	159:-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto, champinjoner, oregano & parmesan	
Salame al tartufo	184:-
Tomatsås, mozzarella, tryffelsalami, parmesan, tryffelolja & ruccola	
Pomodoro e burrata	170:-
Tomatsås, mozzarella, basilika, färska tomat, balsamico & parmesan	
Al tonno	185:-
Tomatsås, mozzarella, het tonfiskröra, svarta oliver, pickad rödlök, kapris & ruccola	
Smögen	249:-
Creme fraiche, kallrökt lax, handskalade räkor, löjrom, limeaioli, västerbottensost, rödlök & dill	

Glutenfri deg: + 35:- / Vegansk ost: + 30:-

