

VÄLKOMMEN TILL

# CHICCE

## GRÖNSTEDTSKA PALATSET

Sankt Eriksgatan 119, Stockholm  
[www.chicce.se](http://www.chicce.se)

Upplaga 03

Mat & dryckesmeny



# Chicces Cocktails



## Pomodoro

Gin, Italicus, hallon, citron,  
pomodoroskum

## Tommaso Collins

Morelli, Villa Massa Limoncello, basilika,  
citron, San Pellegrino

## Passione di Menta

Plantation, passionfrukt,  
mynta, sodavatten

## La Mela Proibita

Gin, äppelsyra,  
Proseccosocker, äppelskum

## Colosseum Colada

Plantation, Villa Massa Limoncello,  
kokos, ananas, äpple

## Rom Sour

Plantation, Disaronno,  
Malarsa vermouth, citron

## Volo di Prima Classe

Bulleit Bourbon, Aperol,  
Fernet Branca, saffran, citron

## Arancia d'Oro

Bulleit Rye, apelsin, soda, apelsinshrub

## Fuoco Rosso

Licor 43, ingefära, tranbär, lime

Samtliga cocktails: 160:-

## CLASSICO

### BELLINI

Aprikos, Prosecco  
150:-

### NEGRONI

Gin, Campari,  
Carpano Classico  
160:-

### CHICCE SPRITZ

Vodka, jordgubbslikör, basilika, lime  
Prosecco, San Pellegrino  
150:-

### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, San Pellegrino  
150:-

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello Della Costiera  
Del Tierreno, Prosecco,  
San Pellegrino  
150:-

# DRYCK

## ÖL

FAT 40cl

Menabrea Bionda 89:-

OMAKA A.K.A.I.P.A 96:-

FLASKA 33cl

Menabrea Arte In Bottiglia 82:-

OMAKA Betong 89:-

Peroni glutenfri 92:-

## CIDER

Strongbow 33 cl 85:-

## ALKOHOLFRITT

San Pellegrino 75cl 75:-

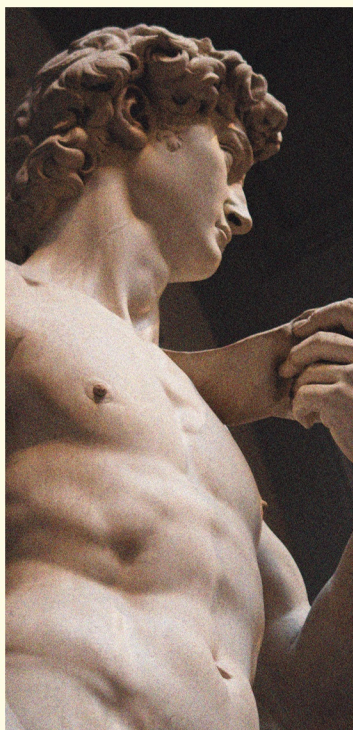
San Pellegrino läsk 20cl 35:-

Coca Cola co. 33cl 39:-

Menabrea Zero 33cl 69:-

Easy Rider IPA 33cl 76:-

Oddbird Spumante 79:-



### Alkohol fria drinkar

Alkoholfri Bellini  
Persika, Oddbird Spumante

Alkoholfri Pomodoro  
Hallon, citron, grapefruktsoda,  
Pomodoroskum

Sbagliato  
Sandberg Bitter, Oddbird Spumante

89:-

# Vino

## BOLLICINE

|                                                                                                                          |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>NV</b> Piccini Collezione Oro Blanc de blanc Spumante - Veneto                                                        | 110/660:-  |
| <b>NV</b> Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Prestige Edizione 47 - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco - Lombardiet | 180/1080:- |
| <b>NV</b> Monte Rossa Franciacorta P.R. Blancs de Blancs - Chardonnay - Lombardiet                                       | 1250:-     |
| <b>NV</b> Monte Rossa Cabochon Fuoriserie N'022 - Chardonnay, Pinot Nero - Lombardiet                                    | 1950:-     |
| <b>NV</b> Monte Rossa Flamingo Rosé - Chardonnay, Pinot Nero - Lombardiet                                                | 1150:-     |
| <b>NV</b> Nicola Gatta Cuvée Nature '30 Lune - Deg Mars 2024                                                             | 1200:-     |
| <b>2015</b> Ferrari Riserva Lunelli - Chardonnay - Trentino                                                              | 2150:-     |
| <b>NV</b> Ferrari Rosé - Chardonnay, Pinot Nero - Trentino                                                               | 1080:-     |
| <b>NV</b> Fourny et Fils Blanc de Blancs - Chardonnay - Champagne                                                        | 1170:-     |
| <b>NV</b> Gaston Burtin La Chouette - Champagne                                                                          | 1450:-     |

## ROSATO

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>2022</b> Torre Mora Etna Rosato - Nerello Mascalese - Sicilien | 145/820:- |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|

## ORANGE

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>NV</b> Orange La Collina Biologica - Trebbiano - Abruzzo | 145/820:- |
|-------------------------------------------------------------|-----------|

## BIANCO

|                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>2023</b> Il Fattorino Bianco - Vermentino, Chardonnay, Viogner, Malvasia - Marche | 110/495:- |
| <b>2023</b> Mauro Sebaste Roero - Arneis - Piemonte                                  | 135/610:- |
| <b>2023</b> Merus Tiefenbrunner - Pinot Grigio - Alto Adige                          | 140/630:- |
| <b>2023</b> Graci Etna Bianco - Carricante, Cataratto                                | 160/720:- |
| <b>2023</b> Albino Rocca Da Bertù - Chardonnay - Piemonte                            | 155/690:- |
| <b>2023</b> Castello di Neive Langhe - Riesling - Piemonte                           | 165/740:- |

# BIANCO

## PIEMONTE

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| <b>2022</b> Borgogno Era Oro - Riesling            | 1100:- |
| <b>2023</b> Ceretto Blange' - Arneis               | 950:-  |
| <b>2023</b> Michele Chiarlo Gavi di Gavi - Cortese | 830:-  |
| <b>2017</b> Cinque Inverni - Cataratto             | 1100:- |
| <b>2019</b> Scarpa Monferrato Bianco - Timorasso   | 950:-  |

## TRENTINO ALTO ALDIGE

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| <b>2023</b> Gaierhof Pinot Grigio - Pinot Grigio | 730:- |
| <b>2023</b> Gaierhof Sauvignon - Sauvignon Blanc | 730:- |
| <b>2022</b> Pfitscher Arvum - Chardonnay         | 790:- |

## VENETO

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>2023</b> Pieropan Soave Classico - Garganega, Trebbiano di Soave | 650:- |
|---------------------------------------------------------------------|-------|

## TOSCANA

|                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------|--------|
| <b>2022</b> Frescobaldi Albizzia - Chardonnay                  | 650:-  |
| <b>2021</b> Gaja Ca'Marcanda Vistamare - Vermentino, Viogner   | 1400:- |
| <b>2023</b> La Spinetta Toscana Vermentino - Vermentino        | 920:-  |
| <b>2020</b> Marchesi Antinori Guado Al Tasso - Vermentino      | 880:-  |
| <b>2020</b> Ricasoli Sanbarnaba Castello Di Brolio - Trebbiano | 1500:- |

## CAMPANIA

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| <b>2020</b> Cutizzi Greco Di Tufo - Greco | 880:- |
|-------------------------------------------|-------|

## MARCHE

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>2020</b> Belisario - Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano - Verdicchio | 920:- |
| <b>2021</b> Umani Ronchi Le Busche - Chardonnay                                 | 870:- |

## SICILIA

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| <b>2023</b> Possente - Acini di Grillo - Grillo    | 760:-  |
| <b>2017</b> Cinque Inverni - Cataratto             | 1100:- |
| <b>2022</b> Gaja Idda Etna Bianco - Carricante     | 1600:- |
| <b>2022</b> Graci Etna Bianco Arcuria - Carricante | 1800:- |
| <b>2022</b> Planeta - Chardonnay                   | 1200:- |

# ROSSO

|                                                                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>2022</b> Michele Chiarlo Le Orme - Barbera - Piemonte                                                         | 145/660:- |
| <b>2022</b> Cecchi Chianti Classico - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Colorino - Toscana                         | 140/630:- |
| <b>2022</b> Graci Etna Rosso - Nerello Mascalese - Sicilia                                                       | 190/860:- |
| <b>2021</b> Tenuta Frescobaldi di Castiglioni - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese - Toscana | 165/740:- |
| <b>2022</b> Burzi Langhe Nebbiolo - Piemonte                                                                     | 180/810:- |
| <b>2020</b> Tenuta Luce della Vite - Lucente - Merlot, Sangiovese - Toscana                                      | 190/860:- |

## CAMPANIA

|                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------|--------|
| <b>2016</b> Feudi di San Gregorio Taurasi (Magnum) - Aglianico | 2200:- |
|----------------------------------------------------------------|--------|

## MARCHE

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| <b>2020</b> Umani Ronchi Cúmaro Conero Riserva - Montepulciano | 900:- |
|----------------------------------------------------------------|-------|

## SICILIA

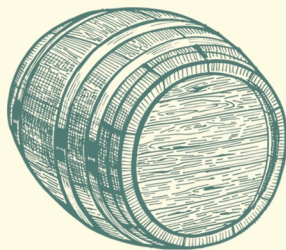
|                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>2022</b> Donnafugata Bell'Assai - Frappato                                              | 950:-  |
| <b>2018</b> Donnafugata Dolce & Gabbana Tancredi - Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tanat | 1600:- |
| <b>2020</b> Donnafugata Contesa dei Venti - Nero d'Avola                                   | 950:-  |
| <b>2021</b> Gaja Idda Etna Rosso - Nerello Mascalese                                       | 1500:- |
| <b>2021</b> Graci Etna Rosso Arcurà - Nerello Mascalese                                    | 1200:- |
| <b>2019</b> Graci Arcurà Sopra Il Posso - Nerello Mascalese                                | 3400:- |

## VALLE D'AOSTA

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| <b>2016</b> Grosjean Echelette - Syrah | 890:- |
| <b>2023</b> Grosjean Gamay - Gamay     | 830:- |

## UMBRIA

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| <b>2019</b> Collepiano Montefalco - Sagrantino | 1300:- |
|------------------------------------------------|--------|



# ROSSO

## PIEMONTE

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| 2022 Albino Rocca Nebbiolo d'Alba - Nebbiolo               | 940:-  |
| 2021 Albino Rocca Barbaresco - Nebbiolo                    | 1300:- |
| 2016 Borgogno Barolo Riserva - Nebbiolo                    | 1900:- |
| 2021 Cigliuti Barbera Serraboella - Barbera                | 920:-  |
| 2020 Cigliuti Barbaresco Serraboella - Nebbiolo            | 1800:- |
| 1998 Fontanafredda Barolo La Rosa - Nebbiolo               | 3100:- |
| 2020 Gaja Sito Moresco - Nebbiolo, Barbera, Merlot         | 1500:- |
| 2019 Gaja Dagromis Barolo - Nebbiolo                       | 2500:- |
| 2020 Gaja Barbaresco - Nebbiolo                            | 5700:- |
| 2008 La Spinetta Barbaresco Gallina - Nebbiolo             | 3600:- |
| 2012 La Spinetta Barbaresco Staderi - Nebbiolo             | 3600:- |
| 2008 La Spinetta Barolo Campè - Nebbiolo                   | 4100:- |
| 2021 Mauro Veglio Dolcetto d'Alba - Dolcetto               | 880:-  |
| 2022 Mauro Veglio Barbera d'Alba - Barbera                 | 1050:- |
| 2018 Michele Chiarlo Barolo Tortoniano - Nebbiolo          | 1700:- |
| 2019 Michele Chiarlo Barolo Tortoniano (Magnum) - Nebbiolo | 3300:- |
| 2021 Michele Chiarlo Barbaresco Reyna - Nebbiolo           | 1500:- |
| 2016 Michele Chiarlo Cannubi Barolo Riserva - Nebbiolo     | 5200:- |
| 2019 Michele Chiarlo Cannubi Barolo - Nebbiolo             | 2300:- |
| 2016 Michele Chiarlo Cerequio Barolo Riserva - Nebbiolo    | 4800:- |
| 2016 Proprietà Sperino - Cabernet Franc                    | 1800:- |
| 2022 Renate Fenocchio Langhe - Nebbiolo                    | 940:-  |
| 2020 Renate Fenocchio Barbaresco Staderi - Nebbiolo        | 1400:- |
| 2021 Renate Fenocchio Siquanteut 58 - Nebbiolo             | 1800:- |
| 2022 Roberto Voerzio - Dolcetto                            | 1150:- |
| 2021 Roberto Voerzio Langhe di San Francesco - Nebbiolo    | 1400:- |
| 2022 Scarpa Pelaverga - Pelaverga                          | 980:-  |
| 2018 Scarpa Barbera d'Asti Superiore La Bogliona - Barbera | 1600:- |
| 2019 Scarpa Tettineve Barbaresco - Nebbiolo                | 2100:- |
| 2014 / 2015 Ugo Lequio Barbaresco Gallina                  | 1300:- |

## TRENTINO ALTO ALDIGE

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| 2022 Pfitscher Fuxleiten - Pinot Nero     | 950:-  |
| 2019 Pfitscher Reserva Matan - Pinot Nero | 1400:- |



# ROSSO



## VENETO

|                                                                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>2020</b> Allegrini La Grola - Corvina, Oseleta                                                            | 950:-  |
| <b>2020</b> Allegrini Corte Giara Valpolicella Ripasso La Groletta - Corvina Veronese, Rondinella            | 1000:- |
| <b>2018</b> Allegrini Amarone Della Valpolicella Classico - Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta | 1950:- |
| <b>2020</b> Villabella Morlongo Bardolino Classico - Corvina, Rondinella, Corvinone                          | 800:-  |

## TOSCANA

|                                                                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>2020</b> Bindella Vino Nobile Montepulciano DOCG - Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Mammolo                  | 950:-  |
| <b>2021</b> Frescobaldi Chianti Nipozzano - Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot och Cabernet Sauvignon | 900:-  |
| <b>2018</b> Gaja Pieve St Restituta Brunello - Sangiovese                                                      | 2500:- |
| <b>2021</b> Gaja Ca'Marcanda Promis - Merlot, Syrah, Sangiovese                                                | 1300:- |
| <b>2021</b> Gaja Ca'Marcanda Magari - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc                               | 2200:- |
| <b>2018</b> Gianni Brunelli Brunello di Montalcino - Sangiovese                                                | 2200:- |
| <b>2019</b> Gianni Brunelli Brunello di Montalcino (Magnum) - Sangiovese                                       | 4800:- |
| <b>2022</b> Gianni Brunelli Rosso di Montalcino - Sangiovese                                                   | 1500:- |
| <b>2021</b> Marchesi Antinori Tignanello - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc                      | 3600:- |
| <b>2019</b> Monteraponi Il Campitello Riserva - Sangiovese, Canaiolo                                           | 1900:- |
| <b>2016</b> Monteraponi Baron Ugo - Sangiovese, Canaiolo, Colorino                                             | 2200:- |
| <b>2020</b> Piaggia Riserva - Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot                           | 1400:- |
| <b>2019</b> Poggio Landi Brunello di Montalcino - Sangiovese                                                   | 1500:- |
| <b>2021</b> Poggio Landi Rosso di Montalcino - Sangiovese                                                      | 900:-  |
| <b>2021</b> Ricasoli Castello di Brolio Gran Selezione - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot                | 1400:- |
| <b>2019</b> Ricasoli Colledila Gran Selezione - Sangiovese                                                     | 2300:- |
| <b>2021</b> Tenuta San Guido Guidalberto - Cabernet Sauvignon, Merlot                                          | 1400:- |
| <b>2020</b> Tenuta San Guido Sassicaia - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc                                    | 6500:- |
| <b>2019</b> Tenuta le Colonne Bolgheri Rosso - Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc                            | 1100:- |



# SHARINGMENY

## ANTIPASTI

### Tuna crudo

Tonfisk, salsa verde, avocado & citrusvinägrett  
*Tuna, salsa verde, avocado & citrusvinaigrette*

### Arancini med löjrom

Västerbottensost, dill, creme fraiche, citronricotta, picklad lök & löjrom  
*Västerbotten cheese, dill, crème fraîche, lemon ricotta, pickled onion & roe*

### Hantverksfärskost

Tyffelhonung, vitlökschips, friterad mynta, chili Espelette & focacciabröd  
*Truffle honey, garlic chips, fried mint, Espelette chili & focaccia bread*

## PRIMO & SECONDO

### Porcini

Pasta fylld med karljohanssvamp, ricotta, tryffelsås & krispig grönkål  
*Pasta filled with porcini mushrooms, ricotta, truffle sauce & crispy kale*

### Filetto di cervo alla griglia

Hjortytterfillé, pumpapuré, picklade steklökar, krispig grönkål,  
marsalasky, potatis & västerbottenkroetter  
*Venison tenderloin, pumpkin purée, pickled shallots, crispy kale,  
Marsala sauce, potatoes & västerbotten cheese croquettes*

## DOLCE

### Italian meringue

Vaniljglass, blåbärskompott, italiensk maräng & citron curd  
*Vanilla ice cream, blueberry compote, Italian meringue & lemon curd*

699:- per person  
Wine-pairing 500:- per person

# ANTIPASTI

## Arancini med löjrom

179:-

Västerbottensost, dill, creme fraiche, citronricotta, picklad lök & löjrom  
*Västerbotten cheese, dill, crème fraîche, lemon ricotta, pickled onion & roe*

## Vitello Tonnato

189:-

Kalv, tonfisk, picklad silverlök, kapris, sellerikrisp & purjolöksaska  
*Veal, tuna, pickled silver onion, capers, celery crisp & leek ash*

## Burrata

159:-

Pistagepesto, trädgådstomater, basilika, balsamico & parmaskinka  
*Pistachio pesto, garden tomatoes, basil, balsamic & parma ham*

## Bruschetta al pomodoro

159:-

Semitorkade tomater, stracciatella, basilika, lagrad balsamico & parmesan  
*Semi-dried tomatoes, stracciatella, basil, aged balsamic & parmesan*

## Chèvre

139:-

Syrad & saltbakade betor, rödbetssorbet, valnötter & hallon  
*Sour & salt-baked beets, beet sorbet, walnuts & raspberries*

## Tuna crudo

189:-

Tonfisk, salsa verde, avocado & citrusvinägrett  
*Tuna, salsa verde, avocado & citrus vinaigrette*

## Hantverksfärskost

149:-

Tyffelhonung, vitlökschips, friterad mynta, chili Espelette & focacciabröd  
*Truffle honey, garlic chips, fried mint, Espelette chili & focaccia bread*

## Carciofi alla romana

139:-

Friterad kronärtskocka & citron  
*Fried artichoke & lemon*

## Gamberi

149:-

Scampi, vitlök, chili, vitt vin, semitorkad tomat, limeaioli, olivolja & schiacciata  
*Scampi, garlic, chili, white wine, semi-dried tomato, lime aioli, olive oil & schiacciata*

## Carpaccio di manzo

189:-

Parmesan, cacio e pepe-emulsion, kapris, friterad basilika, pinjenötter & citron  
*Parmesan, cacio e pepe-emulsion, capers, fried basil, pine nuts & lemon*

## Antipasto misto

Ett urval av charkuterier, ostar och andra delikatesser.  
*A selection of charcuterie, cheeses, and other delicacies.*

299:-

# PRIMI

Carbonara 210:-  
Pasta bucatini, guanciale, ägg & pangritata  
*Pasta bucatini, guanciale, egg & pangritata*

Spicy vodka 210:-  
Pasta conchiglie, Sergios salsiccia & vodkasås  
*Pasta conchiglie, Sergio's sausage & vodka sauce*

Ragù 210:-  
Pasta mafalde, 12 timmars högrevsragu & gorgonzola  
*Pasta mafalde, 12-hour braised beef ragù & gorgonzola*

Vongole 249:-  
Pasta linguini, musselbuljong, vitlök, peperoncino & persilja  
*Pasta linguini, mussel broth, garlic, peperoncino & parsley*

Frutti di mare 249:-  
Pasta linguini, tomat, vitt vin, musslor, scampi & calamari  
*Pasta linguini, tomato, white wine, mussels, scampi & calamari*

Pasta all'arrabbiata 195:-  
Pasta conchiglie, burrata, tomatås, riven parmesan & basilika  
*Pasta conchiglie, burrata, tomato sauce, grated parmesan & basil*

Aragosta 249:-  
Pasta fylld med hummer, ricotta, mascarpone, fänkålscrudité, äpple, hummerbuljong & brynt smör zabaglione  
*Pasta filled with lobster, ricotta, mascarpone, fennel crudité, apple, lobster broth & browned butter zabaglione*

Spinaci 210:-  
Pasta fylld med spenat & ricotta hasselnötter, parmesansås & lagrad balsamico  
*Pasta filled with spinach & ricotta, hazelnuts, parmesan sauce & aged balsamic*

Porcini 210:-  
Pasta fylld med karljohanssvamp, ricotta, tryffelsås & krispig grönkål  
*Pasta filled with porcini mushrooms, ricotta, truffle sauce & crispy kale*



# SECONDI

Fjällröding 299:-  
Fjällröding, caponata, skummad basilikasås, potatispuré smaksatt med parmesan  
*Arctic char, caponata, frothy basil sauce & potato purée flavored with parmesan*

Filetto di cervo alla griglia 299:-  
Hjortytterfilè, pumpa, steklökar, marsalasky, potatis & västerbottenkroketter  
*Venison tenderloin, pumpkin, Marsala sauce, potatoes & Västerbotten cheese croquettes*

Cotoletta alla Milanese 349:-  
400 gram kalvrack, caponata, rucola, citron, kapris, madeirasky & delikatesspotatis  
*400 grams veal rack, caponata, rucola, lemon, capers, Madeira sauce & potatoes*

Risotto al funghi 229:-  
Skogssvampsrisotto, jordärtskockschips & rostade valnötter  
*Forest mushroom risotto, Jerusalem artichoke chips & roasted walnuts*

## Entrecôte con Osso

Hängmörad entrecôte med ben.  
Tomatsallad, broccolini, tryffelpommes,  
marsalasky & vispad tryffelsmör

*Dry-aged entrecôte with bone.  
Tomato salad, broccolini, truffle fries,  
Marsala sauce & whipped truffle butter*

rek 2 personer  
749:- kr/person

## Biff di Costata

Hängmörad biff med ben.  
Tomatsallad, broccolini, tryffelpommes,  
marsalasky & vispad tryffelsmör

*Dry-aged bone-in sirloin.  
Tomato salad, broccolini, truffle fries,  
Marsala sauce & whipped truffle butter*

rek 2 personer  
649:- kr/person

# CONTORNI

TILLBEHÖR

Pane all'aglio 89:- Broccolini al pecorino 55:-  
Chicces vitlöksbröd Broccolini med pecorino  
*Chicces garlic bread Broccolini with pecorino*

Patate amandine 55:- Löjromfries 129:-  
Friterad amandinepotatis, aioli picante, gremolata & parmesansnö  
*Löjrom, creme fraiche, dill, lök & parmesan*  
*Fried amandine potatoes, spicy aioli, gremolata & parmesan snow*  
*Roe, crème fraîche, dill, onion & parmesan*

Insalata di pomodoro 55:- Tryffelfries 65:-  
Tomatsallad Pommes med tryffelost  
*Fries with truffle cheese*  
*Tomato salad*

Olive miste 65:- Focaccia 55:-  
Marinerade oliver Hembakad focaccia  
*Marinated olives*  
*Homemade focaccia*

# PINSA ROMANA

|                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Margherita                                                                                                   | 169:- |
| Tomatsås, mozzarella, basilika, olivolja & parmesan                                                          |       |
| <i>Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil &amp; parmesan</i>                                             |       |
| Parma                                                                                                        | 189:- |
| Tomatsås, mozzarella, parmaskinka, olivolja, parmesan & ruccola                                              |       |
| <i>Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, olive oil, parmesan &amp; arugula</i>                                |       |
| Diavola                                                                                                      | 189:- |
| Tomatsås, mozzarella, salami piccante, chiliolja, oregano, torkad chili & pecorino                           |       |
| <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chili oil, oregano, dried chili &amp; pecorino</i>                |       |
| Alla romana bianca con mortadella                                                                            | 219:- |
| Burrata, mortadella, tomat, pistagenötter, mozzarella, basilika & balsamickglaze                             |       |
| <i>Burrata, mortadella, tomatoes, pistachios, mozzarella, basil &amp; balsamic glaze</i>                     |       |
| Spicy vodka pinsa                                                                                            | 179:- |
| Vodkasås, Sergios salsiccia, picante aioli, grön pesto & parmesan                                            |       |
| <i>Vodka sauce, Sergio's sausage, spicy aioli, green pesto &amp; parmesan</i>                                |       |
| Vegetariana Bianca                                                                                           | 169:- |
| Crème fraîche, potatis, semitorkad tomat, picklad lök, mozzarella & oliver                                   |       |
| <i>Crème fraîche, potatoes, semi-dried tomatoes, pickled onion, mozzarella &amp; olives</i>                  |       |
| Chèvre bianco                                                                                                | 199:- |
| Crème fraîche, mozzarella, chèvre, honung, torkad chili & machesallad                                        |       |
| <i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre, honey, dried chili &amp; mâche salad</i>                               |       |
| Di mare                                                                                                      | 259:- |
| Tomatsås, mozzarella, scampi, gremolata, aioli, tomat, parmesan & ruccola                                    |       |
| <i>Tomato sauce, mozzarella, scampi, gremolata, aioli, tomatoes, parmesan &amp; arugula</i>                  |       |
| Capricciosa                                                                                                  | 179:- |
| Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto, champinjoner, oregano & parmesan                                     |       |
| <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, oregano &amp; parmesan</i>                               |       |
| Quattro Formaggio                                                                                            | 199:- |
| Mozzarella, oro nero, burrata, parmesan & balsamico                                                          |       |
| <i>Mozzarella, oro nero, burrata, parmesan &amp; balsamico</i>                                               |       |
| Pomodoro e burrata                                                                                           | 199:- |
| Tomatsås, mozzarella, basilika, färska tomat, balsamico & parmesan                                           |       |
| <i>Tomato sauce, mozzarella, basil, fresh tomatoes, balsamic &amp; parmesan</i>                              |       |
| Al tonno                                                                                                     | 209:- |
| Tomatsås, mozzarella, het tonfiskröra, oliver, pickad rödlök, kapris & ruccola                               |       |
| <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy tuna mix, olives, pickled red onion, capers &amp; arugula</i>             |       |
| Smögen                                                                                                       | 259:- |
| Crème fraîche, kallrökt lax, räkor, löjrom, limeaioli, västerbottensost, rödlök & dill                       |       |
| <i>Crème fraîche, cold-smoked salmon, shrimp, roe, lime aioli, Västerbotten cheese, red onion &amp; dill</i> |       |

# DOLCI

## Italian meringue

Vaniljglass, blåbärskompott, italiensk maräng & citron curd

*Vanilla ice cream, blueberry compote, Italian meringue & lemon curd*

99:-

## Chicces tiramisù

Mascarpone, pavesini, espresso & amaretto

*Mascarpone, pavesini, espresso & amaretto*

99:-

## Affogato

Vaniljglass med dubbel espresso

*Vanilla ice cream with double espresso*

99:-

79:-

## Gelato e sorbetto

Välj mellan en kula glass eller en kula sorbet & färska bär

*Choose between one scoop of ice cream or one scoop of sorbet & fresh berries*

155:-

## T.E.G

Tryffel, espresso & grappa (2cl)

*Truffle, espresso & grappa (2cl)*

99:-

## Chokladmousse

Choklad crostata med pistage gelato, körsbärskompott & biscotti

*Chocolate crostata with pistachio gelato, cherry compote & biscotti*



# VINI DOLCI

Frescobaldi Pomino Vin Santo 5cl

135:-

Mauro Sebaste Moscato di Asti 5cl

80:-

# AVEC

## GRAPPA

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Albino Rocca Grappa di Barbaresco | 75:-/cl |
| Costa di Bussia Grappa di Barolo  | 60:-/cl |
| Gaja Grappa di Barbaresco         | 65:-/cl |
| Gaja Grappa di Barolo             | 65:-/cl |
| Borgogno Grappa di Cannubi        | 95:-/cl |
| Tignanello Grappa                 | 70:-/cl |
| Jacopo Poli Amorosa di Settembre  | 80:-/cl |
| Jacopo Poli Cleopatra Amarone Oro | 55:-/cl |
| La Spinetta di Pin                | 65:-/cl |
| Jacopo Poli Bolgheri di Sassicaia | 95:-/cl |
| Sarpa di Poli                     | 40:-/cl |
| Sibona Grappa Barolo              | 50:-/cl |

## AMARO & LIKÖR

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Silvio Carto - Cartamaro - Amaro     | 35:-/cl |
| Silvio Carto - Bomba Carta - Amaro   | 45:-/cl |
| Sibona Amaro                         | 30:-/cl |
| Silvio Carto - Liquore di Liquirizia | 45:-/cl |
| Villa Massa Limoncello               | 25:-/cl |

## COGNAC

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Grönstedts VSOP     | 35:-/cl  |
| Braastad VSOP       | 35:-/cl  |
| Braastad XO         | 40:-/cl  |
| Martell VS          | 30:-/cl  |
| Martell Cordon Bleu | 120:-/cl |
| Remy Martin XO      | 135:-/cl |
| Remy Martin VSOP    | 45:-/cl  |
| Boulard VS          | 45:-/cl  |

## ROM

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Plantation XO 20th Anniversary | 40:-/cl |
| Doorly's 12 YO- Barbados       | 50:-/cl |
| Rhum JM XO                     | 60:-/cl |
| Diplomatico Reserva Exluciva   | 50:-/cl |
| Brugal 1888                    | 45:-/cl |
| Takamaka Extra Noir            | 35:-/cl |

## WHISKEY & BOURBON

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Lagavulin 16 YO               | 75:-/cl |
| Talisker 10 YO                | 45:-/cl |
| Jura 12 YO Sherry Cask        | 45:-/cl |
| The Dalmore 12 YO             | 60:-/cl |
| Monkey Shoulder               | 35:-/cl |
| Woodford Reserve Kentucky     | 35:-/cl |
| Straight Bourbon              |         |
| Woodford Reserve Straight Rye | 40:-/cl |

## CALVADOS

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Boulard Grand Solage Pays d 'Auge | 30:-/cl |
| Pere Magloire 12 YO               | 35:-/cl |

## OTHER

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Jacopo Poli Arzente Brandy | 95:-/cl |
| Baileys                    | 25:-/cl |
| Poli Bomb ägglikör         | 30:-/cl |

