

VÄLKOMMEN TILL

CHICCE

SLOTTSGATAN

Slottsgatan 8, Örebro
www.chicce.se

Upplaga 06

Mat & dryckesmeny



SKANNA MIG



Chicces Cocktails

Pomodoro (Signaturdrink est. 2022)
Tanqueray Gin, Italicus, hallon, citron,
pomodoroskum



Tommaso Collins

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

Chicce's Espresso Martini

Ketel One Vodka, Borghetti, hasselnöt,
espresso, choklad, pistage

Nero

Plantation Original Dark, svartavinbär,
lime, basilika

Zampa di Lupo

Tanqueray Gin, lingon, lime, vassle,
rosépeppar, prosecco

Saggia

Tanqueray Gin, fläder, lime, salvia,
äppleskum

Rossa Piccante

Altos, Aperol, blodapelsin, lime,
espelettesalt, peperoncino

Samtliga cocktails: 160:-



CLASSICO

Negroni 160:-
Tanqueray Gin, Campari, Carpano Classico

Bellini 155:-
Persika, aprikos, Prosecco

Aperol Spritz 155:-
Aperol, Prosecco, San Pellegrino

Limoncello Spritz 155:-
Villa Massa Limoncello, Prosecco

DRYCK

ÖL

FAT 40cl

Poretti Lager 89:-

FLASKA 33cl

Peroni (Glutenfri) 90:-

Mennabrea Arte In Bottiglia 90:-

100W Carnegie IPA 90:-

Birra Baladin Nazionale (Glutenfri) 90:-

Birra Baladin L'IPPA 90:-

CIDER 33cl

Strongbow 85:-

ALKOHOLFRITT

San Pellegrino 25cl 35:-

San Pellegrino 75cl 70:-

San Pellegrino läsk 20cl 35:-

Coca Cola CO. 33cl 40:-

Carlsberg Alcohol Free 33cl 70:-

Mikkeller 33cl 75:-

Oddbird Spumante 80:-



**ALKOHOLFRIA
DRINKAR**

Alkoholfri Pomodoro
Hallon, citron, grapefruktsoda, pomodoroskum

Basilika Lemonad
Citron, basilika, San Pellegrino

Saggia Alkoholfri
Oddbird Spumante, lime, salvia, äppleskum

90:-

"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.

Vin



BOLLICINE

NV Prosecco Treviso Extra Dry – Glera – Veneto	105/600:-
NV Monte Rossa Franciacorta P.R. Blancs de Blancs – Chardonnay – Lombardiet	160/910:-
NV Monte Rossa Cabochon Fuoriserie N'022 – Chardonnay, Pinot Nero – Lombardiet	1100:-
NV Monte Rossa Flamingo Rosé – Chardonnay, Pinot Nero – Lombardiet	850:-

BIANCO

NV Il Fattorino Bianco – Vermentino, Viogner, Malvasia – Marche	110/500:-
2024 Mauro Sebaste Roero – Arneis – Piemonte	135/610:-
2023 Albino Rocca Langhe da Bertü – Chardonnay – Piemonte	150/675:-
2023 Graci Etna Bianco – Carricante, Cataratto – Sicilien	155/700:-
2023 Castello di Neive Langhe – Riesling – Piemonte	165/745:-

PIEMONTE

2020 Borgogno Era Oro – Riesling	1000:-
2023 Ceretto Blange' – Arneis	800:-
2023 Michele Chiarlo Gavi di Gavi – Cortese	700:-

TRENTINO ALTO ALDIGE

2023 Gaierhof Pinot Grigio – Pinot Grigio	670:-
2023 Gaierhof Sauvignon – Sauvignon Blanc	670:-

VENETO

2023 Pieropan Soave Classico – Garganega, Trebbiano di Soave	600:-
---	-------

TOSCANA

2023 Frescobaldi Albizzia – Chardonnay	650:-
2021 Gaja Ca'Marcanda Vistamare – Vermentino, Viogner	900:-
2023 La Spinetta Toscana Vermentino – Vermentino	800:-

SICILIA

2022 Graci Etna Bianco Arcurìa – Carricante	1000:-
2022 Gaja Idda Etna Bianco – Carricante	1050:-

ROSATO

2023 Torre Mora Scalunera Etna Rosato – Nerello Mascalese – Sicilien	135/610:-
2022 Bruno Rocca Langhe Rosato – Nebbiolo – Piemonte	750:-

ROSSO

2022 Luccarelli Rosso Salento – Sangiovese, Malvasia, Aglianico – Apulien	110/500:-
2021 Cecchi Chianti Classico – Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Colorino – Toscana	135/610:-
2022 Michele Chiarlo Le Orme Barbera d’Asti - Barbera – Piemonte	145/655:-
2022 Graci Etna Rosso – Nerello Mascalese – Sicilien	155/700:-
2022 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese – Toscana	160/720:-
2022 Michele Chiarlo Il Principe Langhe – Nebbiolo – Piemonte	165/745:-

PIEMONTE

2021 Albino Rocca Barbaresco – Nebbiolo	1000:-
2022 Albino Rocca Nebbiolo d’Alba – Nebbiolo	850:-
2017 Albino Rocca Angelo – Nebbiolo	1300:-
2016 Borgogno Barolo Riserva – Nebbiolo	1450:-
2021 Borgogno No Name – Nebbiolo	890:-
2021 Ceretto Barbaresco – Nebbiolo	1100:-
2020 Ceretto Barolo – Nebbiolo	1200:-
2021 Cigliuti Barbera Serraboella – Barbera	850:-
2020 Cigliutti Barbaresco Serraboella – Nebbiolo	1300:-
2020 Gaja Sito Moresco – Nebbiolo, Barbera, Merlot	1000:-
2008 La Spinetta Barbaresco Gallina – Nebbiolo	2500:-
2012 La Spinetta Barbaresco Staderi – Nebbiolo	2500:-
2008 La Spinetta Barolo Campè – Nebbiolo	2800:-
2020 Mauro Veglio Barolo (Magnum) – Nebbiolo	2100:-
2021 Mauro Veglio Dolcetto d’Alba - Dolcetto	700:-
2019 Michele Chiarlo Barolo Tortoniano – Nebbiolo	1200:-
2019 Michele Chiarlo Barolo Tortoniano (Magnum) - Nebbiolo	2500:-
2021 Michele Chiarlo Reyna Barbaresco – Nebbiolo	1000:-
2022 Roberto Voerzio – Dolcetto	900:-
2021 Roberto Voerzio Langhe di San Francesco – Nebbiolo	1000:-
2018 Scarpa Barbera d’Asti Superiore La Bogliona – Barbera	900:-
2019 Scarpa Tettineve Barbaresco – Nebbiolo	1200:-

ROSSO

TRENTINO ALTO ALDIGE

2022 Pfitscher Fuxleiten – Pinot Nero 950:-

VENETO

2020 Allegrini La Grola – Corvina, Oseleta 700:-

2020 Allegrini La Groletta Valpolicella Ripasso – Corvina, Rondinella 900:-

2018 Allegrini Amarone della Valpolicella Classico – Corvina Rondinella 1500:-

TOSCANA

2018 Cecchi Brunello di Montalcino – Sangiovese 900:-

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

2019 Cecchi Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione – Sangiovese 1000:-

2021 Gaja Ca'Marcanda Magari – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 1500:-

2021 Gaja Ca'Marcanda Promis – Merlot, Syrah, Sangiovese 1100:-

2018 Gianni Brunelli Brunello di Montalcino – Sangiovese 1300:-

2016 Monteraponi Baron Ugo – Sangiovese, Canaiolo, Colorino 1300:-

2019 Monteraponi Chianti Classico Il Campitello Riserve – Sangiovese, Canaiolo 1250:-

2019 Piaggia Riserva – Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot 1000:-

2022 Poggio Landi Rosso di Montalcino – Sangiovese 850:-

2021 Ricasoli Castello di Brolio Chianti Classico – Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot 1000:-

SICILIA

2021 Gaja Idda Etna Rosso – Nerello Mascalese 1300:-

2021 Graci Etna Rossa Arcuria - Nerello Mascalese 1000:-





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	99:-
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	129:-
Gamberi Scampi, vitlök, chili, vitt vin, semitorkad tomat, limeaioli, olivolja & schiacciata	149:-
Carpaccio Tunnskivad oxfilé, parmesan, cacio e pepe-emulsion, kapris, friterad basilika, pinjenötter & citron	189:-

PASTA FRESCA

Chicken parmigiana 210:-
Pasta pappardelle, friterad kyckling, napolisås & mozzarella

Spicy vodka 210:-
Pasta rigatoni, Sergios salsiccia & 'nduja

Ragu di vitello 210:-
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

210:-

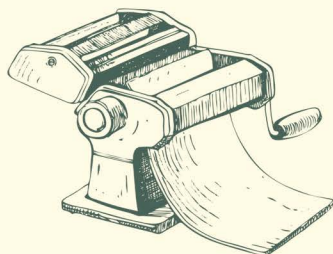
Porcini

Pasta fylld med karljohanssvamp, ricotta, tryffelsås & krispig grönkål

210:-

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



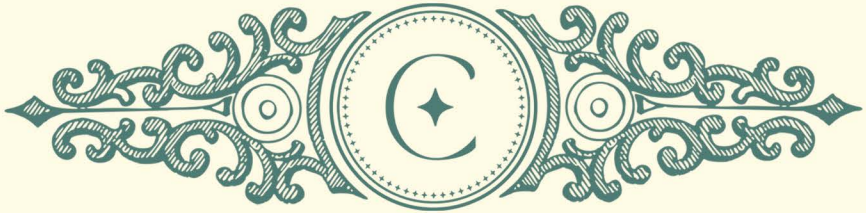
Rimpizza är vår version av den romerska Pinsa, vårt sätt att servera en lättsmält Pinsa. Traditionellt tänk med hög hydrering och lång jäsnings, förstärkt genom en blandning av utvalda mjöl, varav många kommer från vårt territorium (Rieti, strax norr om Rom), och från vår moderjäst som går tillbaka till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



PINSA ROMANA

Margherita	155:-
Tomatsås, mozzarella, basilika, olivolja & parmesan	
Parma	180:-
Tomatsås, mozzarella, parmaskinka, olivolja, parmesan & ruccola	
Diavola	189:-
Tomatsås, mozzarella, salami piccante, chiliolja, oregano, torkad chili & pecorino	
Alla romana bianca con mortadella	169:-
Stracciatella, mortadella, tomat, pistagenötter, mozzarella, basilika & balsamicoglaze	
Spicy vodka pinsa	189:-
'Nduja tomatsås, Sergios salsiccia, picante aioli, grön pesto & parmesan	
Vegetariana Bianca	169:-
Creme fraiche, delikatesspotatis, semitorkad tomat, picklad lök, mozzarella & svarta oliver	
Chèvre bianco	199:-
Creme fraiche, mozzarella, chèvre, honung, torkad chili & machesallad	
Di mare	199:-
Tomatsås, mozzarella, scampi, gremolata, aioli, tomat, parmesanflakes & ruccola	
Capricciosa	169:-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto, champinjoner, oregano & parmesan	
Salame al tartufo	199:-
Tomatsås, mozzarella, tryffelsalami, parmesan, tryffelolja & ruccola	
Pomodoro e burrata	180:-
Tomatsås, mozzarella, basilika, färska tomat, balsamico & parmesan	
Al tonno	195:-
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:-



Slottsgatan 8
www.chicce.se

@chiccerestaurant
slottsgatan@chicce.se