

ANTIPASTI

Vit sparris Gribiche 145

Kokad vit sparris med en fransk sås på majonnäs, smetana, dijonsenap, picklade grönsaker och färska örter

White asparagus with a French-style mayonnaise sauce with smetana, dijon mustard, pickled vegetables and fresh herbs

Tonfisktartar 165

Tärnad tonfisk på en avokadokräm smaksatt med citron och ponzu. Toppad med rädisor och serverad med potatiships

Diced tuna on top of an avocado cream flavored with lemon and ponzu. Garnished with radishes and served with potato chips

Gamberi Café de Paris 155

Argentinska rödräkor gratinerade i örtsmör

Argentine red shrimp gratinated in herb butter

Carpaccio Manzo e Tartufo 155

Tunna skivor nötkött, majonnäs med svart tryffel från Abruzzo, rucola, parmesan och hasselnötter från Piemonte

Thin slices of beef with Abruzzian black truffle mayonnaise, rucola, parmesan and Piemonte hazelnuts

Taglieri di Salumi 250

Charkbricka

Cold cuts platter

Taglieri di Formaggi 250

Ostbricka

Cheese platter

Taglieri Misto 350

Mixbricka med ostar och charkuterier

Mixed platter with cheeses and cold cuts

Om du har allergier, fråga gärna personalen om ingredienserna.
If you have any allergies, please ask the staff about the ingredients.



PIATTI PRINCIPALE

Santa Rosalia 275

Conchigliepasta med rödräkor, tomat och pistaschnötter från Bronte i en sås på räkfond och mascarpone

Conchiglie with red shrimps, tomatoes and pistachios from Bronte in a sauce made of shrimp stock and mascarpone

Risotto 225

Carnarolirisotto, med tomat, aubergine, selleri, kapris, oliver och parmigiano reggiano vacche rosse toppat med persiljeolja och hasselnötter

Carnaroli risotto, with tomato, eggplant, celery, capers, olives and parmigiano reggiano vacche rosse garnished with parsley oil and hazelnuts

Pulpo med Mojo Rojo & Gremolata 325

Grillad bläckfisk med en sås på sotad paprika, olivolja, vitlök och örter toppad med en syrlig dressing på persilja, vitlök och citron

Grilled octopus with a sauce of charred paprika, olive oil, garlic and herbs, topped with a zesty dressing of parsley, garlic and lemon

DESSERT

Pavlova 95

Fransk maräng med en mascarponekräm med lemon curd och färsk vanilj. Toppad med blodapelsin

French meringue with a mascarpone cream with lemon curd and fresh vanilla. Topped with blood orange

Baskisk cheesecake 95

Basque cheesecake

Chokladtryffel 45

Chokladtryffel på mörk choklad

Dark chocolate truffle

