

## SNACKS

Nötmix, het & salt	50 kronor
Marinerade oliver,	55 kronor
Crostini med tapenad	45 kronor
Potatis, västerbottendipp & örter	45 kronor
Torkad ren	99 kronor

<p>Fördrink</p> <p>Prosecco</p> <p>Bergamott sour</p> <p>Grappa sour</p>
--

## FÖRRÄTTER

### Köttet

Råbiff på svenskt innanlår av ko, rökt majonnäs, sotad beta, grönkål & riven hårdost 165 kronor

Vin: Lumá Rosso, Nerello mascalese & Merlot 120 kronor

### Fisken

Gravad regnbåge, friterad kapris, kavringfras, senapskräm & dill 165 kronor

Vin: Costa Toscana EKO, Vermentino 120 kronor

### Charken

Tryffelsalami, salsiccia, lufttorkad skinka, fikonmarmelad & tryffelemulsion 165 kronor

Vin: Lumá Rosso, Nerello mascalese & Merlot 120 kronor

### Grönsaken

Smörad svampbuljong, svampknyte, tryffelemulsion & rökt mandel 165 kronor

Vin: Il Fattorino, Trebbiano & Passerina 120 kronor

### Pizzan

Liten blond pizza med crème fraîche, brynt smör, löjrom, sylrig rödlök & dill 195 kronor

Vin: Domaine Laroche Petit Chablis, Chardonnay 155 kronor

"Har du allergi? Fråga personalen så hjälper vi er"

## VARMRÄTTER

<b>Köttet</b> Lombatello (slaktarbiff) från norrländska bönder, kantarellsås, smörstekt skogssvamp, semi torkad tomat, bakad lök & potatisgratäng Vin: Memoro Rosso, Primitivo, Montepulciano, Nero d'avola & Merlot del Veneto 115 kronor	325 kronor
<b>Råbiff på svenskt innanlår av ko, rökt majonnäs, sotad beta, grönkål, riven hårdost &amp; pommes</b> Vin: Lumá Rosso, Nerello mascalese & Merlot 120 kronor	285 kronor
<b>Fisken</b> Röding, skaldjurssås, bakad fänkål, grönkål & rostad potatispuré Vin: La Ferola Passerina EKO, Passerina 120 kronor	365 kronor
<b>Pastan</b> Linguini, regnbåge, räka, kräfta, purjolök & krämig tomatsås Vin: Costa Toscana EKO, Vermentino 120 kronor	295 kronor
<b>Ravioli, västerbottenost, kantarell, grönkål &amp; svampbuljong</b> Vin: Lumá Rosso, Nerello mascalese & Merlot 120 kronor	265 kronor
<b>Pappardelle, prosciutto, mozzarella, het tomatsås &amp; basilika</b> Vin: Mario Primo Chianti, Sangiovese, Canaiolo Nero, Malvasia & Trebbiano 120 kronor	285 kronor

## VÅRA KLASSISKA SURDEGSPIZZOR

<b>Pizza Margherita, mozzarella &amp; basilika</b>	165 kronor
<b>Pizza Toscanini lufttorkad skinka, soltorkad tomat, kalamataoliver, örtolja, parmesan &amp; ruccola</b>	190 kronor
<b>Pizza Napoletana Salami Napoli, picklad chili, rostade pinjenötter, parmesan &amp; ruccola</b>	185 kronor
<b>Pizza di Salsiccia Salsiccia, karmeliserad lök, friterad grönkål &amp; chiliemulsion</b>	190 kronor
<b>Pizza di Mare rödräka, räkor, musslor, tomat, basilika, citron &amp; vitlök</b>	185 kronor
<b>Pizza Verdure Zucchini, kronärtskocka, grillad paprika, kalamataoliver &amp; oregano</b>	185 kronor
<b>Pizza di Tartufo Crème Fraiche smaksatt med tryffel, sparris, rödlök, rostade pinjenötter, pecorino &amp; tryffelkräm</b>	190 kronor
<b>Quattro Formaggio Blond pizza med mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, honung &amp; fikon</b>	190 kronor

## DELUX PIZZOR

<b>Pizza di Roma Blond pizza med crème fraiche, brynt smör, löjrom, syrlig rödlök &amp; dill</b>	299 kronor
<b>Pizza Piemonte Souvasrökt ren, västerbottenost, tryffel &amp; ruccola</b>	285 kronor

Sharing is caring  
Veckans styckningsdetalj från bönder med huvudet för bra  
kött, serveras för 2 personer kommer med pommes,  
bearnaisesås, tomat & löksallad  
ca 30 minuter tillagningstid  
Dagspris

Sides till pizza  
Pesto, tryffelkräm, bearnaisesås, västerbottenkräm, pizzasallad  
35 kronor

## BARNMENY

<b>Biff med pommes &amp; bearnaise</b>	149 kronor
<b>Regnbåge, potatispuré &amp; aioli</b>	149 kronor
<b>Pizza Bambino med lufttorkad skinka &amp; mozzarella</b>	129 kronor
<b>Pizza Bambino Margherita med mozzarella &amp; basilika</b>	129 kronor

## DESSERT

<b>Äpplet</b> <b>Smulpaj, creme anglaise &amp; kanel</b> Vin: Carmes de Rieussec Sauternes 80 kronor	115 kronor
<b>Grädden</b> <b>Pannacotta med blåbär, timjan</b> <b>&amp; söta kardemummakrutonger</b> Vin: Muscat de Rivesaltes 80 kronor	135 kronor
<b>Glassen</b> <b>vaniljglass, citron &amp; vattenmelonsorbet</b>	95 kronor
<b>Osten</b> <b>Tallegio &amp; Gorgonzola med björnbärsmarmelad &amp; kex</b> Vin: Vallado tawny port 20y 80 kronor	150 kronor
<b>Provningen</b> <b>Grappaprovning med två grappa,</b> <b>tryffel &amp; espresso</b>	150 kronor
<b>Romprovning med två rom,</b> <b>tryffel &amp; espresso</b>	150 kronor

## VIN PÅ GLAS

<b>Vitt vin på glas</b>	<b>Bubbel</b>
<b>Torre del Falasco,</b> Garganega 110 kronor	<b>Moët Chandon brut</b> 155 kronor
<b>Costa Toscana EKO,</b> Vermentino 120 kronor	<b>Prosecco extra dry</b> 110 kronor
<b>La Ferola Passerina EKO</b> Passerina 120 kronor	<b>Toselli Spumante alkoholfri</b> 70 kronor
<b>Domaine Laroche Petit Chablis</b> Chardonnay 155 kronor	
<b>Sancerre, Paul Cherrier</b> Sauvignon Blanc 155 kronor	

<b>Rött vin på glas</b>
<b>Torre del Falasco,</b> Corvina 110 kronor
<b>Mario Primo Chianti</b> Sangiovese, Canaiolo Nero, Malvasia & Trebbiano 120 kronor
<b>Memoro Rosso</b> Primitivo, Montepulciano, mNero d'avola, Merlot del Veneto 115 kronor
<b>Parigi D´Alba</b> Nebbiolo 185 kronor
<b>Lumá Rosso,</b> Nerello mascalese & Merlot 120 kronor
<b>Mai Dire Mai Valpolicella Superiore DOC</b> Corvina, Corvinone, Rondinella & Oseleta 135 kronor
<b>Kvällens vin dagspris</b>

## ÖL & LÄSK

Fatöl	40cl	50cl
Norrlands Guld	78kr	89kr
Menabrea Bionda	89kr	110kr
Voodoo Ranger Hazy IPA	89kr	110kr
Sleepy Bulldog Pale Ale	89kr	110kr
Brutal Brewing Land Ho New England IPA	89kr	110kr

### Flasköl

Menabrea Ambrata 95 kronor

Daura Damm glutenfri lager 95 kronor

Magick Rock Fantasma  
IPA glutenfri 95 kronor

Wisby Stout 95 kronor

Wisby Pils 95 kronor

Duvel 99 kronor

Briska cider 80 kronor

Lokal öl från Brygglabbet 95 kronor

Kalhygge 3,5 75 kronor

### Alkoholfritt

Menabrea Alkoholfri 50 kronor

Easy Rider IPA 50 kronor

läsk 45 kronor

Lemonad 60 kronor

Pellegrino 50cl 70 kronor

Mustly äppelmust med  
kvällens smak 60 kronor

Alkoholfritt vin 70 kronor

## DRINKAR

Drinkar 140 kronor

### Swedish delight

Absolut vaniljvodka, rabarberlikör, citron

### Bassano Mule

Grappa, limocello, lime, ingefära

### Piná

Absolut smokey pina, tesockerlag, lime

### Grappa Sour

Poli Grappa, citron, vinsockerlag

### Bergamott Sour

Italicus, beefeater, gurka, basilika, lime

### Italian Fresh

Malfey Limone, limocello, citron, basilika, soda

Kaffedrinkar 140 Kronor

### Kaffe Karlsson

Baileys, cointreau, kaffe, grädde

### Irish Coffee

Jameson, farinsocker, kaffe, grädde

### Italian Coffe

Strega, kaffe, grädde

### Espresso Martini

Absolut vodka, kaffelikör, espresso

### Amaretto Coffee

Amaretto, kaffe, grädde

Alkoholfri Drinkar 70:-

### Green Spritzer

Fläder, lime, gurka, tonic

### Mint & Ginger

Mynta, ingefära, lime, sirap