ANTIPASTI Adria PRIMI

TAGLIERE
Kockens urval av charkuterier, urval av lagrade italienska ostar, mini bruschette, Cerignolaoliver, taralli. 270:-

BURRATA
Apulisk burrata med tomat på fyra sätt, crumble på taggiascheoliver, picklad rödlök samt rödlökskräm. 185:-

TORTA DI CECI LIVORNESE
Toskansk kikärtskaka, rostad aubergine, sichuanpeppar, brödskum, rökt scamorzaost. 185:-

POLPO E BURRATA
Apulisk burrata med stekt bläckfisktentakel, kräm på kapris, sjökorall, chili, äpple. 190:-

PIZZETTA FRITTA
Friterad minipizza med sardellfiléer, picklad rödlök, selleri, Parmigiano, citrussezt. 185:-

CARNE CRUDA
Bifftartar med salsa tonnata, parmesancialda, hasselnötter från Piemonte, kapris från Pantelleria, vaktelägg. 190:-

FOCACCIA
Vi serverar hembakad focaccia och kallpressad EVOO från Piancastagnaio innan maten. **Extra brödservering 50:-**

RISOTTO
Risotto på Piemontesiskt Carnaroliris, tigerräkor, grön sparris, grillad rödräka. 275:-

VONGOLE
Spaghetti, vongolemusslor, fermenterad vitlök från Voghiera, colatura di alici, chili, vitlök. 265:-

RAVIOLI ALL´OSSOBUCO
Hemgjorda Ravioli fyllda med kalvlegg, märg, morot, lök, selleri. Serveras med parmigianokräm, rischips med saffran. 310:-

RAGÙ
Mezze Paccheri, bräserad oxkindsragu, lufttorkad guanciale, morot, lök, selleri, rödvin, Parmigiano. 265:-

CACIO E PEPE... E TARTUFO
Hemgjorda tagliolini, pecorino romano, Parmigiano, svartpeppar, färsk svart tryffel från Umbria. 305:-

”CARBONARA” VEGETARIANA
Linguine, rökt tomatsås på gula detterini, äggula, krispiga champinjoner, pecorino romano, svartpeppar. 265:-

ARRABBIATA
Mezze maniche med het San Marzano tomatsås, chili, vitlök, buffelmozzarella DOP, Parmigiano, friterad basilika. 250:-

ALLERGIER? PRATA MED PERSONALEN SÅ HJÄLPER VI DIG.

GLUTENFRI PASTA FINNS! +20 SEK

SECONDI

ORATA
Helstekt urbenad Guldsparid med alger serverad med Raviolo på scampi, fänkål och schalottenlök, havsfänkål från Conero, zucchini alla scapece. 355:-

ANATRA
Stekt ankbröst, ljummen fregola sarda med soltorkad tomat, bräserad rödlök, soffritto, kycklingreduktion med hallon, blåbär samt skum på rökt ål. 325:-

COSTATA DI MANZO
Svensk hängmörad entrecote, ströbrödsrostad potatis ”sabbiate”, haricots verts slungade i chili och vitlök, spenat, citron, köttreduktion. 370:-

COSTOLA DI VITELLO
Panerad kalvrack, honungsglacerad potatisfondant, shiitakesvamp- och champinjonsås. 370:-