

# COCKTAILS

<b>BELLINI</b> hemgjord persikopuré, spumante	95:-	<b>ITALIAN MARTINI</b> Poli gin, Martini Bianco, citron	125:-
<b>IL VIOLIN DALL'ITALIA</b> viollikör, grappa, äggvita, citron, rosmarin, socker	130:-	<b>CONDITA CON BIRRA</b> Averna, rom, ingefärssocker, lime, Birra Poretti	130:-
<b>SORBETTO, FRAGOLA E FINOCCHIO</b> jordgubbslikör, Poli gin, citron, socker, citronsorbet, rostad fänkål, soda	135:-	<b>PASSIONE ITALIANA</b> vodka, passionslikör, Aperol, citron, socker, chiliflakes	135:-

# ANTIPASTI

<b>SALUMI</b> Parmaskinka (50 g)	75:-
Tryffelsalami (50 g)	75:-
Coppa (50 g)	65:-
serveras med tomato frito	
Chark på planka serveras med tomato frito, mozzarella, tryffelmajonnäs och marinerade tomater	225:-

<b>BURRATA 75 g</b> gräddfyllt buffelmozzarella, grillade tomater, basilika, balsamico och vitlökskrutonger	145:-	<b>CALAMARI FRITTI</b> friterad bläckfisk, aioli verde, kapris, citron och parmesan	129:-
<b>BRUSCHETTA</b> vitlöksgrillat bondbröd, parmaskinka, grillad paprika, parmesan, pesto och rucola	129:-	<b>CARNE CRUDA</b> råbiff, parmesan, tryffelemulsion, rostad mandel och syrad silverlök <i>hel serveras med grönsallad och parmesanpommes</i>	139:-/199:-
<b>GAMBERI AL LIMONE</b> citronstekta tigerräkor, grillat bröd, italiensk färskost, bondbönor och puffat avorioris	135:-	<b>RISOTTO AL TARTUFO</b> risotto med tryffel, mascarpone, svamp på olika vis och stekt salvia	179:-
<b>VITELLO CON TONNO CRUDO</b> tärnad rå tonfisk, helgrillad kalvrostbiff, tonnatosås, parmesan, hasselnötter och picklad raddichio	139:-	<b>RAVIOLI PORCINI</b> ravioli fylld med karljohansvamp och citron, getostsås med grillad citron, vit sparris, friterat "änghår" och spenat	135:-
<b>PIZZETTE</b> tryffelsalami, rucola, parmesan, mozzarella och tomatsås			125:-
avokado, fior di latte, olivolja, pinjekärnor och tomater			125:-
grillade räkor, chili, vitlök, paprika, mascarpone och tomatsås			125:-

**PIATTO SUPERIORE** ett urval av Aaltos förrätter (minst 2 personer)

170:-/person

# P R I M I

## PASTA / RISOTTO

<b>ROCCHETTI</b> lättgrillad oxfilé, tomat, svamp, parmesangrädd och friterad jordärtskocka	145:-/225:-	<b>RAVIOLI PORCINI</b> ravioli fylld med Karl Johan-svamp och citron, getostsås med grillad citron, vit sparris, friterat "änglahår" och spenat	135:-/189:-
<b>FUSILLI GIGANTI</b> pilgrimsmusslor, blåmusslor, jätteräkor, zucchini, vitt vin, chili, citronkaramell och stekt bröd	135:-/189:-	<b>RISOTTO AL TARTUFO</b> risotto med tryffel, mascarpone, svamp på olika vis och stekt salvia	179:-/259:-
<b>POLLO ALLA CARBONARA</b> bucatini, grillad kyckling, bakat ägg, panchetta con pangratto och parmesan	135:-/189:-		

# S E C O N D I

<b>ROCK SEDANO OSSO BUCO</b> grillad och bräserad rotselleri, tomatsås, frasig rotselleri, gremolata och saffransrisotto	220:-	<b>GRIGLIATA MISTA</b> grillad hjort, kalvrostbiff, salsiccia och kyckling, majon- näs med italiensk tryffel, aioli verde, tomato fritto, capresesallad, grillad kronärtskocka och parmesanpommes <i>serveras till minst två personer.</i>	295:- / person
<b>INSALATA CON GAMBERETTI</b> citronräkor, parmesandressing, romansallad, picklad radicchio, focacciakrutonger och parmesan	189:-	<b>ENTRECÔTE CAPRESE</b> grillad entrecôte, tomato frito, buffelmozzarella, grillade tomater, aioli verde, basilika och parmesanpommes	295:-
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> citrongrillad laxrygg, smörsås med saffran, saffranspärlor, grillad grön sparris, citronkysst zucchini och friterade risottobollar	225:-	<b>CERVO</b> balsamicoglazerad grillad hjort, emulsion med italiensk tryffel, vit sparris, bondböner, grillad lök och potatisgratäng med pecorino	295:-
<b>TONNO</b> pestogrillad tonfisk, melon, kronärtskockscrème, vitlöksrostad kronärtskocka, grillad tomatvinaigrette med räkor och olivstekt gnocchi	285:-		
<b>POLLO ALLA PARMIGIANA</b> grillad kyckling vänd i parmesan- & foccaciasmulor, tomatsås, friterad kapris, gremolata och risotto milanese	215:-		

# D O L C I

<b>TORTA NOUGATINE</b> kladdig chokladkaka med nougatine, pistageglass, hallon och vit balsamico	110:-	<b>PANNACOTTA</b> inlagda jordgubbar och basilika	90:-
<b>TIRAMISÙ</b>	99:-	<b>GELATO</b> vanilj, choklad, pistage stracciatella, saffran, karamelliserad mandelglass, citronsorbet, blodapelsinsorbet, jordgubbssorbet	45:- /kula
		<b>CIOCCOLATINO</b>	35:-

VID ALLERGI ELLER BEHOV AV SPECIALKOST, VÄNLIGEN FRÅGA OSS

# CHAMPAGNE & SPUMANTE

## CHAMPAGNE

	Flaska	Glas
<b>POL ROGER BRUT RÉSERVE</b> Nv, Champagne, France	725:-	125:-
<b>LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER</b> Nv, Champagne, France	875:-	
<b>PIERRE PETERS ROSÉ FOR ALBANE</b> Nv, Champagne, France	895:-	
<b>PERRIER JOÛET GRAND BRUT</b> Nv, Champagne, France	895:-	
<b>POL ROGER BRUT VINTAGE 2009</b> Champagne, France	1050:-	
<b>POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2004</b> Champagne, France	2250:-	
<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2008</b> Champagne, France	2750:-	

## SPUMANTE

<b>CA'MONTINI PROSECCO</b> EKO Veneto, Italia	420:-	85:-
<b>CARPENÈ PROSECCO DOCG CUVÉE ORO</b> Veneto, Italia	420:-	
<b>CORTE GIARA PROSECCO</b> Veneto, Italia	440:-	90:-

# VINO BIANCO

## ITALIA

	Flaska	Glas
<b>VENTITERRE</b> <b>Insolia/Chardonnay</b> Zonin, Sicilia	340:-	85:-
<b>MASI POSSESSIONI BIANCO</b> <b>Garganega/Sauvignon Blanc</b> Masi, Veneto	395:-	99:-
<b>BOSSI FEDRIGOTTI PINOT GRIGIO</b> Masi, Trento	450:-	113:-
<b>SOAVE CLASSICO</b> EKO <b>Garganega/Trebbiano</b> Pieropan, Veneto	475:-	
<b>TORRICELLA</b> <b>Chardonnay/Sauvignon Blanc</b> Barone Ricasoli, Toscana	495:-	
<b>SOLOSOLE</b> <b>Vermentino</b> Poggio al Tesoro, Bolgheri	495:-	
<b>VILLATA ROERO ARNEIS</b> <b>Arneis</b> Vite Colte, Piemonte	495:-	
<b>I SISTRI</b> <b>Chardonnay</b> Fattoria di Felsina, Toscana	540:-	135:-
<b>CIURI</b> <b>Nerello Mascalese</b> Terrazze dell'Etna, Sicilia	550:-	138:-

<b>BLANGÉ LANGHE</b> EKO <b>Arneis</b> Ceretto, Piemonte	650:-
--	-------

<b>LA ROCCA SOAVE CLASSICO 2014</b> EKO <b>Garganega</b> Pieropan, Veneto	695:-
---	-------

## IL RESTO DEL MONDO

<b>TRIMBACH</b> <b>Riesling</b> F.E. Trimbach, Alsace, France	420:-	105:-
---	-------	-------

<b>CHABLIS</b> <b>Chardonnay</b> Louis Robin, Chablis, France	435:-	108:-
---	-------	-------

<b>SANCERRE LES BARONNES</b> <b>Sauvignon Blanc</b> Henri Bourgeois, Loire, France	550:-	
--	-------	--

<b>HUNTERS CHARDONNAY OAKED</b> Hunter's wines, Marlborough, New Zealand	495:-	
---	-------	--

<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2016</b> <b>Grenache Blanc/Clairette /Bourboulenc/Roussanne</b> Château Mont-Redon, Rhône, France	695:-	
--	-------	--

# VINO ROSSO

<b>ITALIA</b>	Flaska	Glas			
<b>RICASOLI CHIANTI</b> <b>Sangiovese</b> Barone Ricasoli, Toscana	340:-	85:-			
<b>BARBERA APPASSIMENTO</b> <b>Barbera</b> San Silvestro, Piemonte	390:-	98:-			
<b>BORGOGNO LANGHE ROSSO</b> <b>Barbera/Merlot/Freisa/Dolcetto</b> Giacomo Borgogno, Langhe	420:-	105:-			
<b>BROLIO CHIANTI CLASSICO</b> <b>Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon</b> Barone Ricasoli, Toscana	440:-				
<b>IL MONELLO BARBERA D'ASTI</b> <b>Barbera</b> Braida di Bologna Giacomo, Piemonte	450:-	113:-			
<b>ZISOLA</b> <b>Nero d'Avola</b> Marchesi Mazzei, Sicilia	495:-	125:-			
<b>FONTERUTOLI CHIANTI CLASSICO</b> <b>Sangiovese/Malvasia Nera/Colorino/Merlot</b> Marchesi Mazzei, Toscana	490:-				
<b>PALAZZO DELLA TORRE</b> <b>PALAZZO DELLA TORRE 1,5l</b> <b>Corvina/Rondinella/Sangiovese</b> Allegrini, Veneto	495:- 895:-	125:-			
<b>MASI BROLO CAMPOFIORIN ORO</b> <b>Corvina/Rondinella/Oselata</b> Masi, Veneto	495:-	125:-			
<b>SHERAZADE</b> <b>Nero d'Avola</b> Donnafugata, Sicilia	495:-				
<b>SER LAPO RISERVA CHIANTI</b> <b>Sangiovese/Merlot</b> Marchesi Mazzei, Toscana	525:-	132:-			
<b>MEDITERRA</b> <b>Syrah/Cabernet Sauvignon/Merlot</b> Poggio al Tesoro, Toscana	550:-				
			<b>LA GROLA</b>	550:-	138:-
			<b>LA GROLA 2010 1,5l</b>	1060:-	
			<b>Corvina/Syrah</b> Allegrini, Veneto		
			<b>IL BACIALÉ</b>	560:-	
			<b>Barbera/Pinot Noir/Cabernet Sauvignon</b> Braida di Bologna Giacomo, Piemonte		
			<b>ROSSO DI MONTALCINO</b>	575:-	
			<b>Sangiovese Grosso</b> San Polo, Toscana		
			<b>BELL'ASSAI</b>	595:-	
			<b>Frappato</b> Donnafugata, Sicilia		
			<b>RUBERPAN VALPOLICELLA EKO</b>	595:-	
			<b>Corvina Veronese/Rondinella</b> Pieropan, Veneto		
			<b>NEBBIOLO D'ALBA BERNARDINA EKO</b>	595:-	
			<b>Nebbiolo</b> Ceretto, Piemonte		
			<b>MASI COSTASERA AMARONE 2012</b>	750:-	
			<b>Corvina/Rondinella/Molinara</b> Masi, Veneto		
			<b>PROMIS 2015</b>	775:-	
			<b>Merlot/Syrah/Sangiovese</b> Angelo Gaja, Toscana		
			<b>SONDRAIA 2013</b>	775:-	
			<b>Cabernet Sauvignon/Merlot/ Cabernet Franc</b> Poggio al Tesoro, Toscana		
			<b>COLLEDILÀ 2013</b>	825:-	
			<b>Sangiovese</b> Barone Ricasoli, Toscana		
			<b>SITO MORESCO 2015</b>	850:-	
			<b>Nebbiolo/Merlot/Cabernet Sauvignon</b> Angelo Gaja, Piemonte		
			<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2013</b>	975:-	
			<b>Corvina/Corvinone/Rondinella</b> Pieropan, Veneto		

<b>MAGARI 2014</b>	850:-	
<b>Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc</b>		
Angelo Gaja, Toscana		
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO 2012</b>	925:-	
<b>Sangiovese Grosso</b>		
San Polo, Toscana		
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2009</b>	950:-	
<b>Corvina/Rondinella/Oseleta</b>		
Allegrini, Veneto		
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO PIEVE SANTA RESITUTA 2012</b>	995:-	
Angelo Gaja, Toscana		
<b>LA POJA 2010</b>	1025:-	
<b>Corvina Veronese</b>		
Allegrini, Veneto		
<b>PINOT NERO 2011</b>	1025:-	
<b>Pinot Noir</b>		
Terrazze Dell'Etna, Sicilia		
<b>TIGNANELLO 2014</b>	1050:-	
<b>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</b>		
Marchesi Antinori, Toscana		
<b>BAROLO DAGROMIS 2013</b>	1050:-	
<b>Nebbiolo</b>		
Angelo Gaja, Piemonte		
<b>TESTAMATTA 2012</b>	1450:-	
<b>Sangiovese</b>		
Testamatta di Bibi Graetz, Toscana		
<b>CA'MARCANDA 2013</b>	1490:-	
<b>CA'MARCANDA 2012</b>	1795:-	
<b>CA'MARCANDA 2000</b>	3700:-	
<b>Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc</b>		
Angelo Gaja, Toscana		
<b>BAROLO BRUNATE 2012</b>	1550:-	
<b>Nebbiolo</b>		
Ceretto, Piemonte		
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2010</b>	1725:-	
<b>Sangiovese</b>		
San Polo, Toscana		
<b>SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO 2013</b>	1850:-	
<b>Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc</b>		
Bolgheri, Toscana		
<b>SOLAIA 2013</b>	2450:-	
<b>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc</b>		
Marchesi Antinori, Toscana		
<b>GAJA SPERSS 2011</b>	2550:-	
<b>Barbera/Nebbiolo</b>		
Angelo Gaja, Langhe		
<b>IL RESTO DEL MONDO</b>		
<b>CÔTES-DU-RHÔNE "SAINT ESPRIT"</b>	380:-	
<b>Syrah/Grenache</b>		
Delas Frères, Rhône, France		
<b>CROZES-HERMITAGE "LES LAUNES"</b>	460:-	
<b>Syrah</b>		
Delas Frères, Rhône, France		
<b>HUNTERS</b>	495:-	125:-
<b>Pinot Noir</b>		
Hunter's wines, Marlborough, New Zealand		
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2013</b>	695:-	
<b>Grenache/Syrah/Mourvèdre</b>		
Château Mont-Redon, Rhône, France		
<b>L'HOSPITALET DE GAZIN 2012</b>	695:-	
<b>Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc</b>		
Château Gazin, Pomerol, Bordeaux, France		
<b>NAPANOOK 2012</b>	1195:-	
<b>NAPANOOK 2011</b>	1295:-	
<b>Cabernet Sauvignon/Petit Verdot</b>		
Dominus Estate, Napa Valley, California, USA		
<b>AALTO 2015 1,5l</b>	1550:-	
<b>Tempranillo</b>		
Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Spain		

# VINO ROSATO

	Flaska	Glas		
<b>ROSA DEI MASI</b>			<b>M DE MINUTY ROSÉ</b>	380:- 95:-
<b>Refosco</b>	350:-	88:-	<b>M DE MINUTY ROSÉ 1,5</b>	720:-
Veneto, Italia			<b>Grenache/Cinsault/Tibouren</b>	
			Château Minuty, Provence, France	

# VINO DOLCE

<b>MARSALA SUPERIORE</b>	glas 5 cl	<b>CORTE GIARA RECIOTO</b>	90:-
<b>Grillo/Catarratto</b>	50:-	<b>DELLA VALPOLICELLA</b>	
Vecchioflorio, Sicilia		<b>Corvina/Rondinella</b>	
		Veneto	
<b>GRANELLO</b>	80:-	<b>BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA</b>	100:-
<b>Sauvignon Blanc</b>		<b>Donnafugata</b>	
Barone Ricasoli, Toscana		Toscana	
<b>CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO</b>	100:-	<b>BRACHETTO D'ACQUI</b>	Bottle 37,5 cl 350:-
<b>Malvasia/Sangiovese</b>		<b>Brachetto</b>	
Barone Ricasoli, Toscana		Braida de Bologna Giacomo, Piemonte	

# BIRRA & SIDRO

## BOTTIGLIA 33 CL

<b>CARLSBERG HOF</b> Denmark EKO	58:-
<b>MENABREA AMBER ALE</b> Italy	66:-
<b>MENABREA BLOND</b> Italy	66:-
<b>PERONI NASTRO AZZURO</b> Italy	64:-
<b>CARNEGIE J.A.C.K IPA</b> Sweden	69:-
<b>PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO</b> Italy	72:-

## ALLA SPINA 40 CL

<b>CARLSBERG EXPORT</b> Danmark	62:-
<b>BIRRA PORETTI</b> Italien	69:-
<b>SIDRO 33 CL</b>	
<b>SOMERSBY PÄRON</b> Sverige	62:-
<b>LA CIDRAIE</b> Frankrike	65:-

# NON ALCOOL

	Flaska	Glas		
<b>VITT / RÖTT</b>	195:-	49:-	<b>SAN PELLEGRINO LIMONATA</b>	35:-
<b>SPARKLING</b>	249:-	52:-	<b>SAN PELLEGRINO ARANCIATA ROSSA</b>	35:-
<b>CARLSBERG NON ALCOHOLIC</b> 33cl	40:-		<b>RAMLÖSA</b> 33 cl naturell/citrus	35:-
<b>GOSLING GINGER BEER</b> 33cl	45:-		<b>RAMLÖSA</b> 80 cl	58:-
<b>BACKYARD BREW APPLE CART</b> 33cl	45:-		<b>SAN PELLEGRINO</b> 75 cl	58:-