



ANTIPASTI

- Caponata di Melanzane** 95
Sicilian eggplant salad with celery, capers, olives, tomatoes and onion
Siciliansk grönsaksröra med aubergine, selleri, kapris, oliver, tomat och lök
- Polpo del Mediterraneo** 135
Octopus served with sweet potato, cherry tomatoes, feta cheese, basil and parmesan sauce and crispy basil
Bläckfisk serverad med sötpotatis, körsbärstomater, fetaost, basilika- och parmesansås och friterad basilika
- Coktail di Gamberi** 135
Red shrimps with radicchio salad, cocktail sauce and crispy leek
Rödräkor med rosensallat, cocktailsås och krispig purjolök
- Funghi alla Siciliana** 105
Gratinated paris mushrooms with tomato sauce, cheese, parsley, sultanas, pine nuts and bread crumbs
Gratinerade champinjoner fyllda med tomatås, ost, persilja, sultanas, pinjenötter och brödsnul
- Carpaccio di Manzo** 135
Thin slices of beef served with truffle mayonnaise, hazelnuts, parmesan shaves, rucola and truffle zest
Tunna skivor nötkött serverade med tryffelmajonnäs, hasselnötter, hyvlad parmesan, rucola och tryffelzest



FORMAGGI E SALUMI

Taglieri di Salumi	185
Cold cuts platter	
Charkbricka	
Taglieri di Formaggi	185
Cheese platter	
Ostbricka	
Taglieri Misto	295
Mixed platter with cheeses and cold cuts	
Mixbricka med ostar och charkuterier	
Ost eller chark per styck (100g)	150
Cheese or cold cuts per piece (100g)	
Pane e grissini Torinesi freschi e fatti in casa dallo Chef	55
Homebaked bread and grissini with olive oil	
Hembakat bröd och grissini med olivolja	



PASTA E RISOTTI

Santa Rosalia	275
Paccheri with shrimps, cherry tomatoes, pistachios, mascarpone and olive oil Paccheri med räkor, körsbärstomater, pistaschnötter, mascarpone och olivolja	
Cacio e Asparagi	190
Spaghetti, pecorino romano, garlic, Calabrian chili and asparagus in a creamy sauce Spagetti, pecorino romano, vitlök, kalabrisk chili och sparris i gräddig sås	
Pasta alla carbonara	195
Gragnano spaghetti, guanciale, pecorino romano, egg and freshly grated black pepper Gragnano-spagetti, guanciale, pecorino romano, ägg och nymalen svartpeppar	
Risotto Toscana	215
Carnaroli risotto with zucchini and Salsiccia Toscana Carnarolirisotto med zucchini och Salsiccia Toscana	
Risotto Asparago	215
Carnaroli risotto with asparagus, lemon zest and mussel broth Carnarolirisotto med sparris, citronzest och musselbuljong	
Risotto al Tartufo	235
Carnaroli risotto with parmigiano reggiano vacche rosse, truffle powder and cheese crisp Carnarolirisotto med parmigiano reggiano vacche rosse, tryffelpulver och ostkrisp	

SECONDI PIATTI

Salsiccia Fiorentina	225
Florentine sausage, baked potatoes with rosemary, carrot cream, gorgonzola sauce and parsley oil Florentinsk korv med rosmarinbakad potatis, morotskräm, gorgonzolasås och persiljeolja	
Bacalhau by Cork	275
1000 Portuguese variations – ask your waiter for the dish of the week 1000 portugisiska variationer – fråga din servitör om veckans rätt	



DESSERT

Tiramisù	85
Classic tiramisu with Savoyard biscuits, coffee, mascarpone cheese and bitter cocoa Klassisk tiramisu med savoyard-kex, kaffe, mascarpone och kakao	
Gelato Artigianale	85
*Stracciatella *Vanilla with cherry sauce – vaniljglass med körsbärssås	
Tortino al Cioccolato	85
Dark chocolate cake with vanilla icecream and biscuit crumble Mörkchokladtårta serverad med vaniljglass och kexcrumble	
Semifreddo alle Mandorle	85
Almond semifreddo with Maldon salt and pistachio sauce Mandelsemfreddo med Maldon-salt och pistaschnötssås	

If you have any allergies, please ask the staff about the ingredients.

Om du har allergier, fråga gärna personalen om ingredienserna.