



ANTIPASTI

Tentacoli di Polpo	155
Tunna skivor grillad bläckfisk med myntamajonnäs och fingerlime Thin slices of grilled octopus with mint mayonnaise and finger lime	
Caprese Pugliese	135
Burrata, konfiterade sicilianska tomater och basilikasås Burrata, confit Sicilian tomatoes and basil sauce	
Involtini di Zucchine	90
Zucchini med vitlöksolja, brödsul, tomater och persilja Zucchini with garlic olive oil, bread crumbs, tomatoes and parsley	
Crostino Palermitano	85
Krispigt bröd med prosciutto, mozzarella, bechamel och tonnato-sås Crispy bread with prosciutto, mozzarella, bechamel and tonnato sauce	



FORMAGGI E SALUMI

Taglieri di Salumi	185
Charkbricka	
Cold cuts platter	
Taglieri di Formaggi	185
Ostbricka	
Cheese platter	
Taglieri Misto	295
Mixbricka med ostar och charkuterier	
Mixed platter with cheeses and cold cuts	
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
Hembakat bröd och grissini med olivolja	
Homebaked bread and grissini with olive oil	



PASTA E RISOTTI

Zia Lina 225
Spagetti med morotskräm, pecorinosås, krispig guanciale, nymald svartpeppar och persiljepulver
Spaghetti with carrot puré, pecorino sauce, crispy guanciale, freshly ground black pepper and parsley powder

Salsiccia e Triffel 275
Casarecce-pasta med Cinta Senese, svart tryffelzest, champinjoner och mascarponesås
Casarecce pasta with Cinta Senese, black truffle zest, paris mushrooms and mascarpone cream

Amatriciana 195
Paccheri med guanciale, klassisk tomatsås, pecorino och nymald svartpeppar
Paccheri with guanciale, traditional tomato sauce, pecorino and freshly ground black pepper

Risotto Tarantino 195
Carnarolirisotto med musslor, calamari, tomat, chili och färsk mynta
Carnaroli risotto with mussels, calamari, tomato, chili and fresh mint

Risotto al Porcini 275
Carnarolirisotto med karljohanssvamp, parmigiano regiano vacche rosse och persilja
Carnaroli risotto, porcini mushrooms, parmigiano regiano vacche rosse and parsley

Risotto Zucca e Gamberi 250
Carnarolirisotto med rödräkor, pumpa, rostad mandel och persiljepulver
Carnaroli risotto with red shrimps, pumpkin, roasted almonds and parsley powder

SECONDI PIATTI

Cosciotta di Agnello 275
Långkokt lammlägg serverat med lammsky och kål- och potatispaj
Slow-cooked lamb leg served with lamb jus, cabbage and potato pie

Bacalhau by Cork 275
Fråga din servitör om veckans rätt – ask your waiter for the dish of the week



DESSERT

- Tiramisù** **85**
Klassisk tiramisu med savoyard-kex, kaffe, mascarpone och kakao
Classic tiramisu with Savoyard biscuits, coffee, mascarpone cheese and bitter cocoa
- Cassata Siciliana** **95**
Traditionell siciliansk dessert med romdränkt sockerkaka, ricottakräm, mörk choklad, marsipan, körsbär och kanderad apelsin
Traditional Sicilian dessert with rum soaked sponge cake, ricotta cream, dark chocolate, marzipan, cherries and candied orange
- Lemonissimo** **85**
Citronrulltårta med limoncellokräm och färsk mynta
Lemon swiss roll with limoncello cream and fresh mint

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