



## ANTIPASTI

<b>Gamberi by Cork</b>	<b>155</b>
Rödräkor med limemajonnäs, krispig purjolök och persiljeklorofyll Red shrimps with lime mayo, crispy leeks julienne and parsley chlorophyll	
<b>Arancine Siciliane</b>	<b>115</b>
Krispiga riskroetter med saffran, prosciutto, mozzarella och bechamel Crispy rice croquettes with saffron, prosciutto, mozzarella and bechamel	
<b>Carpaccio Manzo e Tartufo</b>	<b>135</b>
Tunna skivor nötkött, majonnäs med svart tryffel från Abruzzo, rucola, parmesan och hasselnötter från Piemonte Thin slices of beef with Abruzzian black truffle mayonnaise, rucola, parmesan and Piemonte hazelnuts	
<b>Caponata di Melanzane</b>	<b>95</b>
Sicilian eggplant salad with celery, capers, olives, tomatoes and onion Siciliansk grönsaksröra med aubergine, selleri, kapris, oliver, tomat och lök	
<b>Burrata Tartufata</b>	<b>135</b>
Burrata med torkade tomater, tarallo och tryffel Burrata with dried tomatos, tarallo and truffle	



## FORMAGGI E SALUMI

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



## PASTA E RISOTTI

### **Santa Rosalia** **275**

Conchigliepasta med rödräkor, sicilianska datterinotomater, pistaschnötter från Bronte, räkbisque och mascarpone

Conchiglie with red shrimps, Sicilian datterino tomatoes, pistachios from Bronte, shrimp bisque and mascarpone

### **Lasagna al Forno** **210**

Klassisk italiensk lasagne med kalvköttsragu, bechamelsås och parmesan

Classic Italian lasagna with Bolognese style veal ragout, bechamel and parmesan

### **Pappardelle con Asparagi** **195**

Pappardellepasta med Pecorino Romano-sås, sparriskräm, krispig sparris och citronskal

Pappardelle with Pecorino Romano sauce, asparagus cream, asparagus and lemon zest

### **Risotto al Tartufo** **235**

Carnarolirisotto, tryffelzest från Abruzzo, parmigiano reggiano vacche rosse och parmesankrisp

Carnaroli risotto, Abruzzian black truffle zest, parmigiano reggiano vacche rosse and parmesan crisp

### **Risotto Verde** **195**

Carnarolirisotto med zucchinikräm, myntapulver, citron och knaprigt speck

Carnaroli risotto with zucchini cream, mint powder, lemon and crunchy speck

### **Risotto alla Norma** **195**

Carnarolirisotto med tomatsås, stekt aubergine, saltad ricotta och basilikakräm

Carnaroli risotto with tomato sauce, fried aubergine, salted ricotta and basil cream

## SECONDI PIATTI

### **Saltimbocca alla Romana** **275**

Kalvkött med San Daniele-skinka, färsk salvia, vittvins- och vinägersås, potatiskaka, sparris och gruyère

Veal, San Daniele ham, fresh sage, white wine and vinegar sauce, layered potato cake, asparagus and gruyère

### **Bacalhau by Cork** **275**

Fråga din servitör om veckans rätt

Ask your waiter about the dish of the week



## DESSERT

<b>Tiramisù</b>	<b>85</b>
Klassisk tiramisù med mascarpone, savoyardkex och espresso Classic tiramisù with mascarpone, lady fingers and espresso	
<b>Tortino Cuore Caldo</b>	<b>95</b>
Mörk chokladfondant med mintglass och kexcrumble Dark chocolate lava cake with mint icecream and cookie crumble	
<b>Bronte</b>	<b>95</b>
Pistaschsemifreddo med sås på sicilianska Bronte-pistaschnötter och Maldon-flingsalt Pistacchio semifreddo, sauce of Sicilian Bronte pistacchios and Maldon salt	

Om du har allergier, fråga gärna personalen om ingredienserna.

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