

| | |
|--|---------------------|
| S. Pellegrino (75cl) | 75:- |
| Prosecco, Sparkling Wine (Italien) Extra Dry | 100:- glas |
| Leitz 1-2-3 sparkling Riesling Alkoholfri | 85:- glas |
| Kvällens Champagne | 185:- (1/1 995:) |
| Lager-öl, Poretti | 90:- |
| Närke kulturbryggeri <i>Kolla dagens sortiment</i> | 110:- |
| Örebro Brygghus <i>Kolla dagens sortiment</i> | 110:- |
| APEX Keller Pils <i>Örebro</i> | 110:- |
| Sigtuna NAPA (Non Alcoholic Pale Ale) | 50:- |
| Bitburger (Alkoholfri) | 50:- |
| <i>Kiviks Musteri</i> | |
| Kiviks Äppelcider Alkoholfri | 85:- |
| Aperol Spritz | 149:- |
| Cosmopolitan | 149:- |
| Margarita | 149:- |
| Negroni | 149:- |
| Limoncello Spritz | 149:- |
| Juice fruit martini | 149:- |
| Martini Bianco / Rosso | 100:- |
| Pink Grape – Alkoholfri | 85:- |

I vinlistan finns många förslag på olika drycker. Fråga oss gärna om våra rekommendationer!

Många av våra viner går att få per glas.

Vi erbjuder också riktigt välsmakande öl till maten!

Amano har äran att ha ett eget vattenreningsverk, av högsta kvalitet för bästa möjliga smakupplevelse. Italienska S. Pellegrino rekommenderas gärna!

Meny 1

Saccottini di pasta fresca ripieni di gorgonzola e parmigiano.

Servito con burro al limone e mousse al parmigiano.

Färska pastasäckar "Saccottini" fyllda med gorgonzola och parmesan.

Serveras med citronsmör samt parmigianomoussè.

Fresh pasta bags "Saccottini" filled with gorgonzola and parmesan.

Served with lemon butter and parmigiano mousse.

Filetto di manzo alla griglia proveniente servito con salsa di Sherry e sciuma di aglio orsino.

Rosabakad oxfilè med timjandoftande pommes Anna, sherrysås, ramslöksmoussé och frasigt potatisnystan.

Grilled beef fillet served with a crispy potato terrine, Sherry wine sauce and wild-garlic mousse

Stasera il rompiscatole del gusto

Kvällens smakbrytare

Palate cleanser

Pavlova meringa e gelato di pistacchi, crema di limone e rabarbaro.

"A-mano's Pavlova" marängskål med pistageglass, lemoncurd, rabarberkompott och lättvispad vaniljgrädde.

A-mano's Pavlova with meringue, pistachio ice cream, lemoncurd and rhubarb

Per addolcire il conto

Pris 685:-pp

Vinpaket 425:-pp

Meny 2

Capesante in padella con asparagi e moussé di limone.
**Grillad färsk vitsparris med muscovadohalstrade
pilgrimsmusslor, fermenterad citronmoussé och
ramslöksolja.**

Fried scallops served with white asparagus, wild garlic oil and lemonmoussé

Luccioperca con puré di cavolfiore, beurre blanc e uova di coregone.
**Smörbakad färsk Hjälmgös med rostad blomkålspuré, basilika
beurre blanc och Vänern löjrom**

*Pike-Perch white cauliflower puré, basil beurre blanc and roe from
lake Vänern*

Stasera il rompiscatole del gusto

Kvällens smakbrytare

Palate cleanser

Moussé di cioccolato bianco con sorbetto di lampone e frutti di bosco
Baileysdoftande vitchokladmousse med fläder/hallonsorbet och färska bär.
White chocolatemousse with elderflower/raspberry sorbet

Per addolcire il conto

Pris 685:-pp

Vinpaket 425:-pp

Meny 3 (Lakto-ovo)

Insalatina di primavera con asparagi, pinoli e pesto.
Champagnevänd aprilsallad serveras med örtmarinerad sparris, rostade pinjenötter samt primörörtspesto
Champagne-tossed April salad served with marinated asparagus, roasted pinenuts and pesto

Gnocchi di patate con pomodorini, formaggio blu e peperoni dolce
Amano´s gnocchi med semibakade cocktailtomater, Blå Kornblomst och peperoni dolce
Amano´s gnocchi served with semi dried tomatoes, blue chesse and peperoni dolce

Stasera il rompiscatole del gusto
Kvällens smakbrytare
Palate cleanser

Pavlova meringa e gelato di pistacchi, crema di limone e rabarbaro.
"A-mano´s Pavlova" marängskål med pistageglass, lemoncurd, rabarberkompott och lättvispad vaniljgrädde.
A-mano´s Pavlova with meringue, pistachio ice cream, lemoncurd and rhubarb

Per addolcire il conto

Pris 535:- pp
Vinpaket 425:- pp

Vid allergier berätta gärna innan, så vi kan utesluta dessa ingredienser.

Insalatina di primavera con asparagi, pinoli e pesto.
**Champagnevänd aprilsallad serveras med örtmarinerad sparris, rostade pinjenötter
samt primörörtspesto**

Champagne-tossed April salad served with marinated asparagus, roasted pinenuts and pesto

Capesante in padella con asparagi e moussé di limone.
**Grillad färsk vitsparris med muscovadohalstrade
pilgrimsmusslor, fermenterad citronmoussé och
ramslöksolja.**

Fried scallops served with white asparagus, wild garlic oil and lemonmoussé

Risotto "Carnaroli" con asparagi, carciofo crocante e saggio.

Krämig citronrisotto "Carnaroli" med färsk sparris, frasig kronärtskocka och salvia.

Lemonrisotto served with asparagus, fried artichoke and salvia

Luccioerca con puré di cavolfiore, beurre blanc e uova di coregone.
**Smörbakad färsk Hjälmargös med rostad blomkålspuré, basilika beurre
blanc och Vänern löjrom**

Pike-Perch white caulliflower puré, basil beurre blanc and roe from lake Vänern

Stasera il rompiscatole del gusto

Kvällens smakbrytare

Palate cleanser

Agnello di primavera e chimichurri e salsa di Barolo.

Toscanadoftande vårlamm med potatisros, chimichurri och Barolosky.

Spring-lamb with herbs, chimichurri and Baroloreduction

Croquette di pecorino pistaccio, biscotti en marmelata di rabarbaro
**Pecorinokroket fylld med aprikos och pistagenötter, serveras
med fröknäcke, Närkehonung samt kökets rabarbermarmelad.**

*Warm, pecorinocroquet filled with apricot and pistachio, served with
swedish seed cracker, local honey and the kitchen's rhubarb
marmelade.*

Moussé di cioccolato bianco con sorbetto di lampone e frutti di bosco
Baileysdoftande vitchokladmousse med fläder/hallonsorbet och färska bär.

White chocolatemousse with elderflower/raspberry sorbet

Per addolcire il conto

Pris 995:-pp

Vinpaket 850:-pp

Antipasti
Smårätter

Insalatina di primavera con asparagi, pinoli e pesto.
**Champagnevänd aprilsallad serveras med örtmarinerad sparris, rostade pinjenötter
samt primörörtspesto**

Champagne-tossed April salad served with marinated asparagus, roasted pinenuts and pesto

178:-

*Carpaccio di daino di Bergslagen, servito con crema di paprika grigliata, nocciole
tostate, carpa e parmigiano grattugiato.*

**Dovhjortscarpaccio från Bergslagen, serveras med en pistage-emulsion, kapris
samt färskriven parmesan.**

*Fallow deer carpaccio from Bergslagen, served with a pistachio emulsion, caper
and grated parmesan*

218:-

Capesante in padella con asparagi e moussé di limone.

**Grillad färsk vitsparris med muscovadohalstrade
pilgrimsmusslor, fermenterad citronmoussé och
ramslöksolja.**

Fried scallops served with white asparagus, wild garlic oil and lemonmoussé

218:-

Primi
Förrätter

Saccottini di pasta fresca ripieni di gorgonzola e parmigiano.

Servito con burro al limone e mousse al parmigiano.

Färska pastasäckar "Saccottini" fyllda med gorgonzola och parmesan.

Serveras med citronsmör samt parmigianomousse.

Fresh pasta bags "Saccottini" filled with gorgonzola and parmesan.

Served with lemon butter and parmigiano mousse.

½ 225:- 1/1 295:-

Risotto "Carnaroli" con asparagi, carciofo crocante e saggio.

**Krämig citronrisotto "Carnaroli" med färsk sparris, fräsigt
kronärtskocka och salvia**

*Lemonrisotto served with asparagus, fried artichoke and
salvia*

½ 225:- 1/1 295:-

Pappardelle ai frutti di mare

"Pappardelle ai frutti di mare"

**"Pappardelle med havets läckerheter, som blåmusslor vongolemusslor,
pilgrimsmusslor, scampi" serveras med musselbuljong, färska örter
samt chili."**

Pappardelle served with a selection of shellfish

½ 225:- 1/1 295:-

Gnocchi di patate con pomodorini, formaggio blu e
peperoni dolce

**Amano's gnocchi med semibakade coctailtomater, Blå
Kornblomst och peperoni dolce**

*Amano's gnocchi served with semi dried
tomatoes, blue chesse and peperoni dolce*

½ 198:- 1/1 248:-

Secondi
Varmrätter

Luccioperca con puré di cavolfiore, beurre blanc e uova di coregone.
**Smörbakad färsk Hjälmargös med rostad blomkålspuré, basilika
beurre blanc och Vänern löjrom**
*Pike-Perch white cauliflower puré, basil beurre blanc and roe from lake
Vänern*

395:-

Filetto di manzo alla griglia proveniente servito con salsa di Sherry e
sciuma di aglio orsino.

**Rosabakad oxfilè med timjandoftande pommes Anna,
sherrysås, ramlöksmousé och frasigt potatisnystan.**
*Grilled beef fillet served with a crispy potato terrine, Sherry wine
sauce and wild-garlic mousse*

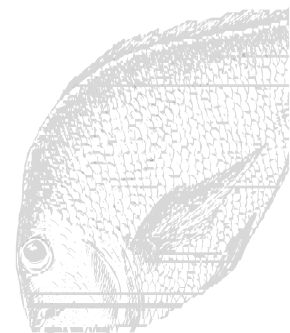
395:-

Agnello di primavera e chimichurri e salsa di Barolo.

Toscanadoftande vårlamm med potatisros, chimichurri och Barolosky.

Spring-lamb with herbs, chimichurri and Baroloreduction

378:-



Dolce
Dessert

Moussé di cioccolato bianco con sorbetto di lampone e frutti di bosco
Baileys doftande vitchokladmousse med fläder/hallonsorbet och färska bär.
White chokolatemousse with elderflower/raspberry sorbet

158:-

Pavlova meringa e gelato di pistacchi, crema di limone e rabarbaro.
"A-mano´s Pavlova" marängskål med pistageglass, lemoncurd, rabarberkompott och lättvispad vaniljgrädde.
A-mano´s Pavlova with meringue, pistachio ice cream, lemoncurd and rhubarb

158:-

Croquette di pecorino pistaccio, biscotti en marmelata di rabarbaro
Pecorinokrosett fylld med aprikos och pistagenötter, serveras med fröknäcke, Närkehonung samt kökets rabarbermarmelad.
Warm, pecorinocroquet filled with apricot and pistachio, served with swedish seed cracker, local honey and the kitchen's rhubarb marmelade.

158:-

Tartufini al profumo di Amaretto
Chokladtryffel smaksatt med Amaretto samt mandelsmul
Chocolate truffle made with Amaretto served with almond crisp

75:-

La Dolce Vita
Tryffel, krämig espresso och 2 cl lagrad grappa.
Truffle, espresso and 2cl grappa.

158:-

Caramella al caffè
Kaffegodis
Coffee candy

25:-

