

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

Crostino con finferli e pecorino al tartufo

Gräddkokta primörkantareller på vitlöksdoftande fänkålsfoccacia med tryffelpecorinosnö

Creamy chanterelles on garlic fried foccacia and fresh truffle pecorino.

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

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

Burrata fresca con fragole, pomodori locale, melone e avocado.
**Krämig färsk Burrata med vaniljpicklade jordgubbar,
tomater från Karintorp, melon och avocado.**
Fresh Burrata with strawberries, tomato, melon and avocado.

Salmarino alpino al forno con torta di zucchini, beurre blanc e caviale "Arenkha".
**Gräslöksbakad fjällröding med savoyrostad zuccinigateau, basilika
beurre blanc och Arenkha kaviar.**
Fresh char with zucchini gateau and caviar "Arenkha".

Moussé di cioccolato bianco con sorbetto di lampone e frutti di bosco
Baileysdoftande vit chokladmousse 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 sommarsallad serveras med örtmarinerad sparris, rostade pinjenötter samt primörörtspesto

Champagne-tossed Summer 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

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 sommarsallad serveras med örtmarinerad sparris, rostade pinjenötter samt primörörtspesto
Champagne-tossed Summer salad served with marinated asparagus, roasted pinenuts and pesto

Crostino con finferli e pecorino al tartufo
Gräddkokta primörkantareller på vitlöksdoftande fänkålsfocaccia med tryffelpedorinosnö.
Creamy chanterelles on garlic fried focaccia and fresh truffle pecorino.

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

Salmarino alpino al forno con torta di zucchini, beurre blanc e caviale "Arenkha"..
Gräslöksbakad fjällröding med savoyrostad zuccinigateau, basilika beurre blanc och Arenkha kaviar.
Fresh char with zucchini gâteau and caviar "Arenkha".

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 sommarsallad serveras med örtmarinerad sparris, rostade pinjenötter samt primörörtspesto
Champagne-tossed Summer 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:-

Burrata fresca con fragole, pomodori locale, melone e avocado.
Krämig färsk Burrata med vaniljpicklade jordgubbar, tomater från Karintorp, melon och avocado.
Fresh Burrata with strawberries, tomato, melon and avocado.

198:-

Crostino con finferli e pecorino al tartufo.
Gräddkokta primörkantareller på vitlöksdoftande fänkålsfoccacia med tryffelpesorinosnö.
Creamy chanterelles on garlic fried foccacia and fresh truffle pecorino.

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

Salmarino alpino al forno con torta di zucchini, beurre blanc e caviale "Arenkha".
**Gräslöksbakad fjällröding med savoyrostad zuccinigateau, basilika
beurre blanc och Arenkha kaviar.**
Fresh char with zucchini gateau and caviar "Arenkha".

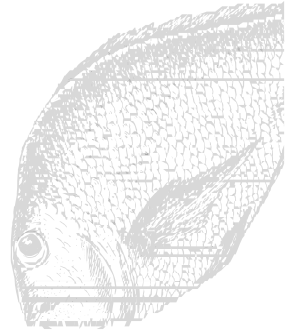
395:-

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*

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, lemongurd, rabarberkompott och lättvispad vaniljgrädde.
A-mano's Pavlova with meringue, pistachio ice cream, lemongurd and rhubarb

158:-

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.

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:-

