

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 höstkantareller 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, örtmoussé och frasigt potatisnystan.

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

Ganache di cioccolato con gelato al Baileys, marmelata di olivello spinoso.

Ljum chokladganache med Baileysgelato, havtornmarmelad och saltkola.

Chocolateganache with baileys ice cream, sea buckthorn and salted caramel

Per addolcire il conto

Pris 685:-pp

Vinpaket 425:-pp

Meny 2

Bisque d'aragosta con gamberi affumicati e neve di aneto.

**Cognacdoftande hummerbisque med rökta
västkusträkor, havskräfta och krondillsnö.**

Lobster bisque with smoked shrimp and langoustine.

Coda di rospo al forno con torta di zucchini, beurre blanc e caviale "Arenkha".

**Smörconfigurerad citronrimmad torskrygg med savoyrostat
zuccinigateau, basilika beurre blanc och Arenkha kaviar.**

Fresh cod with zucchini gateau and caviar "Arenkha".

Pavlova meringa e gelato di Cointreau crema di limone.

**"A-mano's Pavlova" marängskål med Cointreauglass,
lemoncurd, havtornskompott och lättvispad
vaniljgrädde.**

*A-mano's Pavlova with meringue, cointreau ice cream, lemoncurd and sea
buckthorn*

Per addolcire il conto

Pris 685:-pp

Vinpaket 425:-pp

Meny 3 (Lakto-ovo)

Insalatina di autunno con asparagi, pinoli e pesto.
**Champagnevänd oktobersallad serveras med örtmarinerad sparris, picklad
pumpa, rostade pinjenötter samt basilikapesto**
*Champagne-tossed october 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 Cointreau crema di limone.
**"A-mano's Pavlova" marängskål med Cointreauglass,
lemoncurd, havtornskompott och lättvispad vaniljgrädde.**
*A-mano's Pavlova with meringue, cointreau ice cream, lemoncurd and sea
buckthorn*

Per addolcire il conto

Pris 535:- pp
Vinpaket 425:- pp

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

Insalatina di autunno con asparagi, pinoli e pesto.
Champagnevänd oktobersallad serveras med örtmarinerad sparris, picklad pumpa, rostade pinjenötter samt basilikapesto
Champagne-tossed october salad served with marinated asparagus, roasted pinenuts and pesto

Crostino con finferli e pecorino al tartufo
Gräddkokta höstkantareller på vitlöksdoftande fänkålsfoccacia med tryffelppecorinosnö.
Creamy chanterelles on garlic fried focaccia and fresh truffle pecorino.

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

Coda di rospo al forno con torta di zucchini, beurre blanc e caviale "Arenkha".
Smörconfiterad citronrimmad torskrygg med savoyrostad zuccinigateau, basilika beurre blanc och Arenkha kaviar.
Fresh cod with zucchini gateau and caviar "Arenkha".

Agnello e chimichurri e salsa di Barolo.
Toscanadoftande Gotlandslamm med potatisros, chimichurri och Barolosky.
Gotlandlamb with herbs, chimichurri and Baroloreduction

Croquette di pecorino pistaccio, biscotti en marmelate.
Pecorinokroket fylld med aprikos och pistagenötter, serveras med fröknäcke, Närkehonung samt köketsmarmelad.
Warm, pecorinocroquet filled with apricot and pistachio, served with swedish seed cracker, local honey and the kitchen's marmelade.

Ganache di cioccolato con gelato al Baileys, marmelata di olivello spinoso.
Ljum chokladganache med Baileysgelato, havtornmarmelad och saltkola.
Chocolateganache with baileys ice cream, sea buckthorn and salted caramel

Per addolcire il conto

**Pris 995:-pp
Vinpaket 850:-pp**

Antipasti
Smårätter

Insalatina di autunno con asparagi, pinoli e pesto.
**Champagnevänd oktobersallad serveras med örtmarinerad sparris, picklad pumpa,
rostade pinjenötter samt basilikapesto**
*Champagne-tossed october 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:-

Bisque d'aragosta con gamberi affumicati e neve di aneto.
**Cognacdoftande hummerbisque med rökta västkusträkor,
havskräfta och krandillsnö.**
Lobster bisque with smoked shrimp and langoustine.

198:-

Crostino con finferli e pecorino al tartufo.
**Gräddkokta höstkantareller på vitlöksdoftande fänkålsfoccacia med
tryffelpecorinosnö.**
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 parmigianomoussè.

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

Coda di rospo al forno con torta di zucchini, beurre blanc e caviale "Arenkha".

**Smörconfiterad citronrimmad torskrygg med savoyrostad
zuccinigateau, basilika beurre blanc och Arenkha kaviar.**

Fresh cod with zucchini gâteau 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, örtmoussé och frasigt potatisnystan.**

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

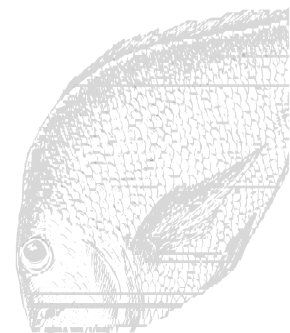
395:-

Agnello e chimichurri e salsa di Barolo.

Toscanadoftande Gotlandslamm med potatisros, chimichurri och Barolosky.

Spring-lamb with herbs, chimichurri and Baroloreduction

388:-



Dolce
Dessert

Ganache di cioccolato con gelato al Baileys, marmelata di olivello spinoso.
Ljum chokladganache med Baileysgelato, havtornmarmelad och saltkola.

Chocolateganache with baileys ice cream, sea buckthorn and salted caramel

158:-

Pavlova meringa e gelato di Cointreau crema di limone.
"A-mano's Pavlova" marängskål med Cointreauglass, lemoncurd, havtornskompott och lättvispad vaniljgrädde.

A-mano's Pavlova with meringue, cointreau ice cream, lemoncurd and sea buckthorn

158:-

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

Warm, pecorinocroquet filled with apricot and pistachio, served with swedish seed cracker, local honey and the kitchen's 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:-

