

S. Pellegrino (75cl)	68:-
Prosecco, Sparkling Wine (Italien) Extra Dry	100:- glas
Alma Gran Cuveé, Bellavista <i>Franciacorta</i>	120:- glas 650:-
Patrick Bigar Champagne <i>Cuvée Marie Brut</i>	165:- <i>(1/1 895:-)</i>
Lager-öl, Birra Moretti	85:-
Närke kulturbryggeri <i>Kolla dagens sortiment</i>	110:-
Örebro Brygghus <i>Kolla dagens sortiment</i>	95:-
APEX Keller Pils <i>Örebro</i>	110:-
Sigtuna NAPA (Non Alcoholic Pale Ale)	50:-
Budvar (Alkoholfri)	50:-
<i>Pomologik Mälardalen</i>	
Lera äppelcider (75cl) eko	495:-
Hantverkscider (25cl) eko Alkoholfri	100:-
Rossini	149:-
Aperol Spritz	149:-
Cosmopolitan	149:-
Marguerita	149:-
Negroni	149:-
Limoncello	149:-
Espresso martini	149:-
Juice fruit martini	149:-
Martini Bianco / Rosso	100:-

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

Många av våra viner går att få per glas, fråga oss gärna om det är något speciellt som du är intresserad av att smaka på.

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.
Färsk pasta ”Saccottini” **fyllda med gorgonzola och parmesan.**
Serveras med citronsmör samt parmigianomoussè.

Fresh pasta bag "Saccottini" filled with gorgonzola and parmesan.
Served with lemon butter and parmigiano mousse.

Filetto di manzo svedese grigliato su carbone di betulla servito con una delicata salsa di peperoni su pepe di Kampot fermentato, crocchetta di patate al tartufo e topinambur fritto.

Björkkolsgrillad Svensk Oxfilet serveras med en mild pepparsås på fermenterad karpottpeppar, tryffelpotatiscroquette samt friterad jordärtsskocka.

Birch-charcoal-grilled Swedish beef fillet served with a mild pepper sauce on fermented Kampot pepper, truffle potato croquette and deep-fried Jerusalem artichoke.

La crème brûlée cotta su zafferano, fava tonka e bacche di verbena è servita con briciole di cioccolato bianco, mirtilli e sorbetto alla vaniglia e colli di frutti di bosco di stagione.

Crème brûlée bakad på saffran, tonkaböna samt verbenabär serveras med vit choklad-smulor, blåbär och vanilj sorbet samt säsongens bärcolli.

Crème brûlée baked on saffron, tonka bean and verbena berries is served with white chocolate crumbs, blueberries and vanilla sorbet and seasonal berry colli.

Pris 578:-pp
Vinpaket 395:-pp

Meny 2

Bisque di aragosta leggermente affumicata servita con emulsione allo zafferano, lievito naturale cotto al forno, crescione e patatine di Källsprång Gård.

Lättrökt Hummerbisque serveras med saffranemulsion, bakad surdeg, buskkrasse samt krisp från Källsprång Gård.

Lightly smoked lobster bisque served with saffron emulsion, baked sourdough, cress and crisps from Källsprång Gård.

Egelfino fresco al vapore con burro e limone, servito con una terrina di patate croccanti alle mandorle, uova di Kalix e aneto e mousse al burro rosolato
Citron-smörångad färsk kolja, serveras med en krispig mandelpotatis terrine,

Kalix löjrom samt dill och brynt smör-moussè

Lemon-butter steamed fresh haddock, served with a crispy almond potato terrine, Kalix roe and dill and browned butter mousse

Crostata al cioccolato e mandarino servita con meringa italiana, gelato alla vaniglia caramellato, limone nero e pistacchi tostati

Choklad och mandarin-tarte serveras med italiensk maräng, karamelliserad vaniljglass, svart citron samt rostade pistagenötter

Chocolate and mandarin tart served with Italian meringue, caramelized vanilla ice cream, black lemon and roasted pistachios

Pris 578:-pp
Vinpaket 395:-pp

Meny 3 (VEG)

Insalata autunnale con champagne croccante. Servito con nocciole tostate, pesto di primula, pera tartufata e pecorino tartufato grattugiato.

Krispig champagneslungad vintersallad, serveras med rostade hasselnötter, primörmorots-pesto, tryffelpäron samt riven tryffelpecorino.

Crisp champagne tossed autumn salad. Served with roasted hazelnuts, primrose pesto, truffle pear and grated truffle pecorino.

Spetskål al forno al rosmarino servito con crema di formaggio su erbe estive, pomodorini al forno di Karintorp, schiuma di dragoncello e mandorle tostate allo scalogno

Rosmarinbakad spetskål serveras med örtfärskost på säsongens örter, rostade mandlar, bakade babytomater från Karintorp, dragonskum samt ramlöksrostade mandlar.

Rosemary-baked Spetskål served with cream cheese on autumn herbs, baked baby tomatoes from Karintorp, tarragon foam and roasted almonds

La crème brûlée cotta su zafferano, fava tonka e bacche di verbena è servita con briciole di cioccolato bianco, mirtilli e sorbetto alla vaniglia e colli di frutti di bosco di stagione.

Creme brûlée bakad på saffran, tonkaböna samt verbenabär serveras med vitchoklad-smulor, blåbär och vanilj sorbet samt säsongens bärcolli.

Creme brûlée baked on saffron, tonka bean and verbena berries is served with white chocolate crumbs, blueberries and vanilla sorbet and seasonal berry colli.

Pris 425:- pp

Vinpaket 395:- pp

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

Med vänliga hälsningar / Köket

**Gran Menu
Amuse Surprise**

Insalata autunnale con champagne croccante. Servito con nocciole tostate, pesto di primula, pera tartufata e pecorino tartufato grattugiato.

Krispig champagneslungad vintersallad, serveras med rostade hasselnötter, primörmorots-pesto, tryffelpäron samt riven tryffelpecorino.

Crisp champagne tossed autumn salad. Served with roasted hazelnuts, primrose pesto, truffle pear and grated truffle pecorino.

Bisque di aragosta leggermente affumicata servita con emulsione allo zafferano, lievito naturale cotto al forno, crescione e patatine di Källsprång Gård.

Lättrökt Hummerbisque serveras med saffranemulsion, bakad surdeg, buskkrasse samt krisp från Källsprång Gård.

Lightly smoked lobster bisque served with saffron emulsion, baked sourdough, cress and crisps from Källsprång Gård.

Risotto cremoso ai finferli su finferli di bosco, servito con croccante barbabietola rossa e tartufo autunnale fresco italiano.

Krämig kantarellrisotto på skogskantareller, serveras med krispig polkabeta samt färsk italiensk hösttryffel.

Creamy chanterelle risotto on forest chanterelles, served with crispy beetroot and fresh Italian autumn truffle.

Egelfino fresco al vapore con burro e limone, servito con una terrina di patate croccanti alle mandorle, uova di Kalix e aneto e mousse al burro rosolato

Citron-smörångad färsk kolja, serveras med en krispig mandelpotatis terrine, Kalix lörrom samt dill och brynt smör-moussè

Lemon-butter steamed fresh haddock, served with a crispy almond potato terrine, Kalix roe and dill and browned butter mousse

Trecotê di agnello svedese selezionato marinato con aglio e rosmarino, servito con a crema di scalogno grigliato, purea di cavolfiore arrosto, burro al dragoncello e patate croccanti

Svensk utvald entrecotê marinerad i vitlök och rosmarin, serveras med en grillad schalottenlöks cremè, rostad blomkålspurè, dragonsmör samt krispig potatis

Swedish selected lamb entrecotê marinated in garlic and rosemary, served with a grilled shallot creme, roasted cauliflower puree, tarragon butter and crispy potatoes

Brie al tartufo caldo e croccante, servito con finocchio, miele di fattoria e la marmellata di pere della cucina.

Ljummen krispig tryffelbrie, serveras med fröknäcke, gårdshonung samt kökets päronmarmelad.

Warm, crispy truffle brie, served with swedish seed cracker, farm honey and the kitchen's pear marmalade.

Crostata al cioccolato e mandarino servita con merenga italiana, gelato alla vaniglia caramellato, limone nero e pistacchi tostati

Choklad och mandarin-tarte serveras med italiensk maräng, karamelliserad vaniljglass, svart citron samt rostade pistagenötter

Chocolate and mandarin tart served with Italian meringue, caramelized vanilla ice cream, black lemon and roasted pistachios

**Pris 885:- pp
Vinpaket 695:- pp**

Antipasti
Smårätter

Insalata autunnale con champagne croccante. Servito con nocciole tostate, pesto di primula, pera tartufata e pecorino tartufato grattugiato.

Krispig champagneslungad vintersallad, serveras med rostade hasselnötter, primörmorots-pesto, tryffelpäron samt riven tryffelpecorino.

Crisp champagne tossed autumn salad. Served with roasted hazelnuts, primrose pesto, truffle pear and grated truffle pecorino.

168:-

Cre moso crostino di finferli arrostito all'aglio su baguette a lievitazione naturale fatta in casa. Servito con prosciutto di Parma croccante, della fattoria Källsprång e pecorino al tartufo grattugiato.

Vitlöksrostad krämig kantarellcrostino på egen bakat surdegsbröd, serveras med krispig parmaskinka, krisp från Källsprångs gård samt riven tryffelpecorino.

Garlic-roasted creamy chanterelle crustino served on our own baked sourdoughbread. Served with crispy Parma ham, crisp from Källsprång's farm and grated truffle pecorino.

194:-

Crocchetta di burrata frita croccante, servita con salsa verde al basilico, Salsa di pomodoro toscano e parmigiano grattugiato.

Krispig friterad burrata-croquette, serveras med basilika salsa verde, toscansk tomatsås samt riven parmigiano.

Crispy fried Burrata croquette, served with basil salsa verde, Tuscan tomato sauce and grated parmigiano.

194:-

Carpaccio di daino svedese di Bergslagen servito con crema di parmigiano, nocciole tostate, bricole bianche da cucina e mirtilli sottaceto.

Svensk dovhjortscarpaccio från Bergslagen serveras med parmesankräm, rostade hasselnötter, vitlöksbrichole samt picklade blåbär.

Swedish fallow deer carpaccio is served with Parmesan cream, roasted hazelnuts, garlic roasted brichole and pickled blueberries.

194:-

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 bag "Saccottini" filled with gorgonzola and parmesan.
Served with lemon butter and parmigiano mousse.*

½ 198:- 1/1 248:-

Risotto cremoso ai finferli su finferli di bosco, servito con croccante
barbabetola rossa e tartufo autunnale fresco italiano.
**Krämig kantarellrisotto på skogskantareller, serveras med krispig
polkabeta samt färsk italiensk hösttryffel.**
*Creamy chanterelle risotto on forest chanterelles, served with crispy
beetroot and fresh Italian autumn truffle.*

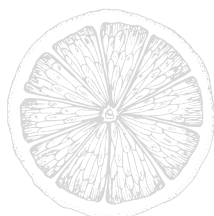
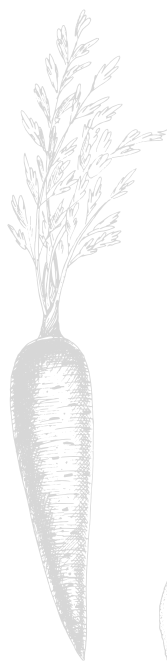
½ 198:- 1/1 248:-

Bisque di aragosta leggermente affumicata servita con emulsione allo zafferano, lievito
naturale cotto al forno, crescione e patatine di Källsprång Gård.
**Lättrökt Hummerbisque serveras med saffranemulsion, bakad surdeg,
buskkrasse samt krisp från Källsprång Gård.**
*Lightly smoked lobster bisque served with saffron emulsion, baked sourdough,
cress and crisps from Källsprång Gård.*

194:-

Spaghetti alle vongole
"Spagetti al vongole"
**Spagetti med vinångade färska vongole musslor,
musselbuljong, chili samt färska örter**
"Spaghetti al vongole"
Spaghetti with wine-steamed fresh vongole mussels & herbs.

½ 198:- 1/1 248:-



Secondi
Varmrätter

Eglefino fresco al vapore con burro e limone, servito con una terrina di patate croccanti alle mandorle, uova di Kalix e aneto e mousse al burro rosolato
Citron-smörångad färsk kolja, serveras med en krispig mandelpotatis terrine, Kalix löjrom samt dill och brynt smör-moussè
Lemon-butter steamed fresh haddock, served with a crispy almond potato terrine, Kalix roe and dill and browned butter mousse

338:-

Filetto di manzo svedese grigliato su carbone di betulla servito con una delicata salsa di peperoni su pepe di Kampot fermentato, crocchetta di patate al tartufo e topinambur fritto.
Björkkolsgrillad Svensk Oxfile serveras med en mild pepparsås på fermenterad karpottpeppar, tryffelpotatiscroquette samt friterad jordärtsskocka.
Birch-charcoal-grilled Swedish beef fillet served with a mild pepper sauce on fermented Kampot pepper, truffle potato croquette and deep-fried Jerusalem artichoke.

348:-

Trecotè di agnello svedese selezionato marinato con aglio e rosmarino, servito con a crema di scalogno grigliato, purea di cavolfiore arrosto, burro al dragoncello e patate croccanti
Svensk utvald entrecotè marinerad i vitlök och rosmarin, serveras med en grillad shallottenlöks cremè, rostad blomkålspurè, dragonsmör samt krispig potatis
Swedish selected lamb entrecotè marinated in garlic and rosemary, served with a grilled shallot creme, roasted cauliflower puree, tarragon butter and crispy potatoes

338:-

Dolce
Dessert

La crème brulè cotta su zafferano, fava tonka e bacche di verbena è servita con briciole di cioccolato bianco, mirtilli e sorbetto alla vaniglia e colli di frutti di bosco di stagione.

Creme brulé bakad på saffran, tonkaböna samt verbenabär serveras med vitchoklad-smulor, blåbär och vanilj sorbet samt säsongens bärcolli.

Creme brulé baked on saffron, tonka bean and verbena berries is served with white chocolate crumbs, blueberries and vanilla sorbet and seasonal berry colli.

148:-

Crostata al cioccolato e mandarino servita con meringa italiana, gelato alla vaniglia caramellato, limone nero e pistacchi tostati

Choklad och mandarin-tarte serveras med italiensk maräng, karamelliserad vaniljglass, svart citron samt rostade pistagenötter

Chocolate and mandarin tart served with Italian meringue, caramelized vanilla ice cream, black lemon and roasted pistachios

148:-

Brie al tartufo caldo e croccante, servito con finocchio, miele di fattoria e la marmellata di pere della cucina.

Ljummen krispig tryffelbrie, serveras med fröknäcke, gårdshonung samt kökets päronmarmelad.

Warm, crispy truffle brie, served with swedish seed cracker, farm honey and the kitchen's pear marmalade.

148:-

Tartufini al profumo di Bailey's
Chokladtryffel smaksatt med Baileys samt krispigt körsbärssmul.

Chocolate truffle made with Bailey's served with cherry crisp

54:-

La Dolce Vita

Tryffel, krämig espresso och 2 cl lagrad grappa.

Espresso, truffle and 2cl grappa.

134:-

