

<b>S. Pellegrino (75cl)</b>	<b>75:-</b>
<b>Prosecco, Sparkling Wine (Italien) Extra Dry</b>	<b>100:- glas</b>
<b>Leitz 1-2-3 sparkling Riesling Alkoholfri</b>	<b>85:- glas</b>
<b>Alma Gran Cuveé, Bellavista</b>	<b>150:- glas</b>
<i>Franciacorta</i>	<b>795:-</b>
<b>Patrick Bigar Champagne</b>	<b>165:-</b>
<i>Cuvée Marie Brut</i>	<b>(1/1 895:-)</b>
<b>Lager-öl, Birra Moretti</b>	<b>90:-</b>
<b>Närke kulturbryggeri</b>	<b>110:-</b>
<i>Kolla dagens sortiment</i>	
<b>Örebro Brygghus</b>	<b>110:-</b>
<i>Kolla dagens sortiment</i>	
<b>APEX Keller Pils</b>	<b>110:-</b>
<i>Örebro</i>	
<b>Sigtuna NAPA (Non Alcoholic Pale Ale)</b>	<b>50:-</b>
<b>Budvar (Alkoholfri)</b>	<b>50:-</b>
<i>Pomologik Mälardalen</i>	
<b>Hantverkscider (25cl) eko Alkoholfri</b>	<b>85:-</b>
<b>Pom Pom crispy apple cider - svensk, ekologisk</b>	<b>89:-</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>149:-</b>
<b>Cosmopolitan</b>	<b>149:-</b>
<b>Marguerita</b>	<b>149:-</b>
<b>Negroni</b>	<b>149:-</b>
<b>Limoncello</b>	<b>149:-</b>
<b>Juice fruit martini</b>	<b>149:-</b>
<b>Martini Bianco / Rosso</b>	<b>100:-</b>
<b>Pink Grape – Alkoholfri</b>	<b>85:-</b>

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

**"Amuse sorpresa"**

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.*

Il filetto di manzo alla griglia su carbone di betulla proveniente dall'iniziativa agricola "Klimatpositiv" viene servito con un emulsione di cipolla e aglio orsino, patatine fritte croccanti al forno con timo limone e una nuvola di vino rosso profumato all'Amarone.

**Björkkolsgrillad oxfilè från gårdsinitiativet "Klimatpositiv" serveras med en ramslöksemulsion, krispig citrontimjanbakad pommes anna samt en Amaronedoftande rödvinssky.**

*Birch charcoal grilled beef fillet from the farm initiative "Klimatpositiv" is served with a ramson onion emulsion, crispy lemon thyme baked pommes anna and an Amarone-scented red wine sauce.*

Stasera il rompiscatole del gusto

**Kvällens smakbrytare**

*Tonight's taste breaker*

Bavarese al cioccolato su cioccolato Valrhona 36% "Caramelia", servito con una croccante di avena caramellata e un sorbetto alle more e vaniglia.

**Choklad Bavaoise på Valrhonas 36% "Caramelia" choklad, serveras med ett karamelliserat havrekrisp samt en björnbär och vaniljsorbet.**

*Chocolate Bavaoise on Valrhona's 36% "Caramelia" chocolate, served with a caramelized oat crisp and a blackberry and vanilla sorbet.*

*Caramella al caffè*

**Kaffegodis**

*Coffee candy*

**Pris 685:-pp**

**Vinpaket 425:-pp**

Meny 2

**”Amuse sorpresa”**

Arancini carnaroli croccanti aromatizzati agli agrumi e alla salvia, serviti con frukti di mare di stagione, crema di aglio grigliato e salsa piccante al pomodoro toscano

**Krispig carnaroli arancini smaksatt med citrus & salvia, servereras med säsongens skaldjur, grillad vitlökskräm samt en het toskansk tomatsås**

*Crispy carnaroli arancini flavored with citrus & sage, served with seasonal seafood, grilled garlic cream and a hot Tuscan tomato sauce*

Egelfino fresco al forno con burro al limone, servito con purea di topinambur arrostito, brodo di aneto e scalogno aromatizzato con panna acida e uova di loach del lago Vänern

**Citronsmör bakad färsk kolja, serveras med en rostad jordärtskockspuré, dill & schalottenlöks-buljong smaksatt med syrad grädde samt löjrom från Vänern**

*Lemon butter baked fresh haddock, served with a roasted Jerusalem artichoke puree, dill & shallot broth flavored with sour cream and loach roe from Lake Vänern*

Stasera il rompiscatole del gusto

**Kvällens smakbrytare**

*Tonight's taste breaker*

Gateau cremoso al limone e vaniglia Bourbon, servito con una panna cruda aromatizzata con lamponi marinati al Galliano e mandorle tostate

**Krämig citron & bourbon-vanilj Gateau, serveras med en råkräm smaksatt med Galliano-marinerade hallon samt rostade mandlar**

*Creamy Lemon & Bourbon Vanilla Gateau, served with a raw cream flavored with Galliano-marinated raspberries and roasted almonds*

*Caramella al caffè*

**Kaffegodis**

*Coffee candy*

**Pris 685:-pp**

**Vinpaket 425:-pp**

Meny 3 (Lakto-ovo)

**”Amuse sorpresa”**

Insalata primaverile frissé spruzzata di champagne, servita con noci tostade al miele,  
salsa verde al basilico, mela e parmigiano grattugiato

**Champagneslungad vårsallad på frissé, serveras med honungsrostade valnötter,  
basilika salsa verde, äpple samt riven parmesan.**

*Champagne-sprinkle spring salad on frissé, served with honey-roasted walnuts,  
basil salsa verde, apple and grated parmesan.*

Gnocchi di verza ripieni di fagioli e funghi di bosco di Hallsberg.

Servito con brodo, glassa teriyaki e mirtilli rossi crudi saltati in padella

**Kåldolmar av Savoykål, fylld av balj & skogschampinjoner från Hallsberg.**

**Serveras med buljong, teriyakiglaze samt råörda lingon**

*Savoy cabbage dumplings, filled with beans & forest mushrooms from Hallsberg.*

*Served with broth, teriyaki glaze and raw lingonberries*

Stasera il rompiscatole del gusto

**Kvällens smakbrytare**

*Tonight's taste breaker*

Gateau cremoso al limone e vaniglia Bourbon, servito con una panna cruda  
aromatizzata con lamponi marinati al Galliano e mandorle tostade

**Krämig citron & bourbon-vanilj Gateau, serveras med en råkräm smaksatt  
med Galliano-marinerade hallon samt rostade mandlar**

*Creamy Lemon & Bourbon Vanilla Gateau, served with a raw cream flavored  
with Galliano-marinated raspberries and roasted almonds*

*Caramella al caffè*

**Kaffegodis**

*Coffee candy*

**Pris 535:- pp**

**Vinpaket 425:- pp**

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

Med vänliga hälsningar / Köket

## Gran Menu

### ”Amuse sorpresa”

Insalata primaverile frissé spruzzata di champagne, servita con noci tostate al miele, salsa verde al basilico, mela e parmigiano grattugiato

**Champagneslungad vårsallad på frissé, serveras med honungsrostade valnötter, basilika salsa verde, äpple samt riven parmesan.**

*Champagne-sprinkle spring salad on frissé, served with honey-roasted walnuts, basil salsa verde, apple and grated parmesan.*

Riso bianco tostato agli agrumi servito con nocciole tostate all'aglio orsino, mousse al burro dorato, brichole croccante al prezzemolo e cavolo nero fritto.

**Citrusristad vitsprarris serveras med ramslöksrostade hasselnötter, brynt smör-moussè, krispig persiljebrichole samt friterad svartkål.**

*Citrus roasted white rice served with ramson roasted hazelnuts, browned butter mousse, crispy parsley brichole and fried black cabbage.*

Arancini carnaroli croccanti aromatizzati agli agrumi e alla salvia, serviti con frukti di mare di stagione, crema di aglio grigliato e salsa piccante al pomodoro toscano

**Krispig carnaroli arancini smaksatt med citrus & salvia, servereras med säsongens skaldjur, grillad vitlökskräm samt en het toskansk tomatsås**

*Crispy carnaroli arancini flavored with citrus & sage, served with seasonal seafood, grilled garlic cream and a hot Tuscan tomato sauce*

Stasera il rompiscatole del gusto

**Kvällens smakbrytare**

*Tonight's taste breaker*

Egelfino fresco al forno con burro al limone, servito con purea di topinambur arrostito, brodo di aneto e scalogno aromatizzato con panna acida e uova di loach del lago Vänern

**Citronsmör bakad färsk kolja, serveras med en rostad jordärtskockspuré, dill & schalottenlöks-buljong smaksatt med syrad grädde samt löjrom från Vänern**

*Lemon butter baked fresh haddock, served with a roasted Jerusalem artichoke puree, dill & shallot broth flavored with sour cream and loach roe from Lake Vänern*

Faraona glassata al ribes, servita con crema di pastinaca arrostita alle olive, mousse di drago e melograno sottaceto

**Vinbärsglaserad pärlhöna, serveras med en olivrostad palsternackskräm, dragonmoussè samt picklat granatäpple**

*Currant-glazed guinea fowl, served with an olive-roasted parsnip cream, dragon mousse and pickled pomegranate*

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.*

Gateau cremoso al limone e vaniglia Bourbon, servito con una panna cruda aromatizzata con lamponi marinati al Galliano e mandorle tostate

**Krämig citron & bourbon-vanilj Gateau, serveras med en råkräm smaksatt med Galliano-marinerade hallon samt rostade mandlar**

*Creamy Lemon & Bourbon Vanilla Gateau, served with a raw cream flavored with Galliano-marinated raspberries and roasted almonds*

*Caramella al caffè*

**Kaffegodis**

*Coffee candy*

**Pris 995:- pp**

**Vinpaket 850:- pp**

Antipasti  
Smårätter

Insalata primaverile frissé spruzzata di champagne, servita con noci tostate al miele,  
salsa verde al basilico, mela e parmigiano grattugiato

**Champagneslungad vårsallad på frissé, serveras med honungsrostade valnötter,  
basilika salsa verde, äpple samt riven parmesan.**

*Champagne-sprinkle spring salad on frissé, served with honey-roasted walnuts,  
basil salsa verde, apple and grated parmesan.*

178:-

Riso bianco tostato agli agrumi servito con nocciole tostate all'aglio orsino, mousse al burro dorato,  
brichole croccante al prezzemolo e cavolo nero fritto.

**Citrusristad vitsparris serveras med ramslöksrostade hasselnötter, brynt smör-moussé,  
krispig persiljebrichole samt friterad svartkål.**

*Citrus roasted white rice served with ramson roasted hazelnuts, browned butter mousse,  
crispy parsley brichole and fried black cabbage.*

208:-

*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.*

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

½ 225:- 1/1 295:-

"Risotto all'amatriciana alla maniera dell'Amano" Risotto carnaroli cremoso al pancetta croccante, parmigiano, salsa piccante di pomodoro e pepe kampt.

**"Risotto all'amatriciana på Amano vis" Krämig carnarolirisotto med krispig pancetta, parmigiano, het tomatsalsa samt kamptpeppar.**

*"Risotto all'amatriciana the Amano way" Creamy carnaroli risotto with crispy pancetta, parmigiano, hot tomato salsa and kampt pepper.*

½ 225:- 1/1 295:-

Arancini carnaroli croccanti aromatizzati agli agrumi e alla salvia, serveras med frukter av havet av säsong, gräddad vitlökskräm och salsa piccante av tomat från Toscana

**Krispig carnaroli arancini smaksatt med citrus & salvia, serveras med säsongens skaldjur, grillad vitlökskräm samt en het toskansk tomatsås**

*Crispy carnaroli arancini flavored with citrus & sage, served with seasonal seafood, grilled garlic cream and a hot Tuscan tomato sauce*

208:-

*Spaghetti alle vongole*

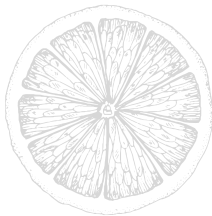
**"Spagetti al vongole"**

**Spagetti med vinångade färska vongole musslor, musselbuljong, chili samt färska örter**

*"Spagetti al vongole"*

*Spaghetti with wine-steamed fresh vongole mussels & herbs.*

½ 225:- 1/1 295:-



Secondi  
**Varmrätter**

Egelfino fresco al forno con burro al limone, servito con purea di topinambur arrostito, brodo di aneto e scalogno aromatizzato con panna acida e uova di loach del lago Vänern  
**Citronsmör bakad färsk kolja, serveras med en rostad jordärtskockspuré, dill & schalottenlöks-buljong smaksatt med syrad grädde samt löjrom från Vänern**  
*Lemon butter baked fresh haddock, served with a roasted Jerusalem artichoke puree, dill & shallot broth flavored with sour cream and loach roe from Lake Vänern*

378:-

Il filetto di manzo alla griglia su carbone di betulla proveniente dall'iniziativa agricola "Klimatpositiv" viene servito con un emulsione di cipolla e aglio orsino, patatine fritte croccanti al forno con timo limone e una nuvola di vino rosso profumato all'Amarone.  
**Björkkolsgrillad oxfilè från gårdsinitiativet "Klimatpositiv" serveras med en ramslöksemulsion, krispig citrontimjanbakad pommes anna samt en Amaronedoftande rödvinssky.**  
*Birch charcoal grilled beef fillet from the farm initiative "Klimatpositiv" is served with a ramson onion emulsion, crispy lemon thyme baked pommes anna and an Amarone-scented red wine sauce.*



395:-

Faraona glassata al ribes, servita con crema di pastinaca arrostita alle olive, mousse di drago e melograno sottaceto  
**Vinbärsglaserad pärlhöna, serveras med en olivrostad palsternackskrä, dragonmousè samt picklat granatäpple**  
*Currant-glazed guinea fowl, served with an olive-roasted parsnip cream, dragon mousse and pickled pomegranate*

378:-



Dolce  
Dessert

Bavarese al cioccolato su cioccolato Valrhona 36% "Caramelia",  
servito con una croccante di avena caramellata e un sorbetto alle more e vaniglia.

**Choklad Bavaroise på Valrhonas 36% "Caramelia" choklad,  
serveras med ett karamelliserat havrekrisp samt en björnbär och vaniljsorbet.**

*Chocolate Bavaroise on Valrhona's 36% "Caramelia" chocolate,  
served with a caramelized oat crisp and a blackberry and vanilla sorbet.*

158:-

Gateau cremoso al limone e vaniglia Bourbon, servito con una panna cruda  
aromatizzata con lamponi marinati al Galliano e mandorle tostate  
**Krämig citron & bourbon-vanilj Gateau, serveras med en råkräm smaksatt  
med Galliano-marinerade hallon samt rostade mandlar**

*Creamy Lemon & Bourbon Vanilla Gateau, served with a raw cream flavored  
with Galliano-marinated raspberries and roasted almonds*

158:-

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.*

158:-

Tartufini al profumo di Bailey's  
**Chokladtryffel smaksatt med Baileys samt  
jordgubbskrisp.**

*Chocolate truffle made with Bailey's served with strawberry crisp*

75:-

La Dolce Vita  
**Tryffel, krämig espresso och 2 cl lagrad grappa.**  
*Espresso, truffle and 2cl grappa.*

158:-

*Caramella al caffè*  
**Kaffegodis**  
*Coffee candy*

25:-

