

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

Caprese estiva con pomodori Karintorp e burrata cremosa, servita con salame svedese di Gnesta, salsa verde al basilico e capperi e barbabietola frita della fattoria Röhammar a Stora Mellösa.

Sommar-caprese på Karintorpstomater och krämig burrata serveras med en kryddig svensk salami från Gnesta, basilika och kapris salsa verde samt friterad polkabeta från Röhammars gård i Stora Mellösa.

Caprese with Karintorp tomatoes and creamy burrata served with a Swedish salami from Gnesta, basil and caper salsa verde and fried polka beet from Röhammar's farm in Stora Mellösa.

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 oxfilé 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" 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

Cleanser

La panna cotta morbida alla ciliegia e alla vaniglia bourbon viene servita con un sorbetto fresco alla ciliegia, crema di frutti di bosco di stagione e briciole di vaniglia tostate. **Len körsbär och bourbonvanilj-pannacotta serveras med en frisk körsbärssorbet, säsongens bärcurd samt rostat vaniljsmul**

Smooth cherry and bourbon vanilla panna cotta is served with a fresh cherry sorbet, seasonal berry curd and toasted vanilla crumb.

Caramella al caffè

Kaffegodis

Coffee candy

Pris 685:-pp

Vinpaket 425:-pp

Meny 2

”Amuse sorpresa”

Ceviche estivo fresco con gamberi affumicati alpini, filetto di merluzzo e salmone, servito con brodo di cetriolo e limone fermentato, emulsione di aglio grigliato e topinambur fritto.

Frisk ceviche på alspånsrökta räkor, torskrygg och lax, serveras med en buljong på gurka och fermenterad citron, grillad vitlöks emulsion samt friterad jordärtskocka.

Fresh summer ceviche with alpine-smoked shrimp, cod loin and salmon, served with a broth of cucumber and fermented lemon, grilled garlic emulsion and fried Jerusalem artichoke.

Elminti freschi arrostiti agli agrumi, serviti con patate novelle saltate all'aneto, burro all'erba cipollina rosolata montata su erba cipollina di Lekeberg, uova di Vänernlöv e Bella Verde arrostita alle olive

Citrusrostad hjälmargös, serveras med dillslungad färskpotatis, vispat brynt gräslökssmör på gräslök från Lekeberg, Vänernlövrom samt olivrostad Bella Verde.

Citrus roasted fresh pike perch, served with dill tossed potatoes, whipped browned chive butter on chives from Lekeberg, Vänern roe and olive roasted Bella Verde

Stasera il rompiscatole del gusto

Kvällens smakbrytare

Cleanser

Crema al cioccolato al latte con “Jivara 40%” di Valrohna servita con un gelato al ribes nero morbido fatto con ribes di Vekhyttan e lamponi liofilizzati.

Krämig mjölkchokladgateau på Valrohna's “Jivara 40%” serveras med en len svartvinbärsglass på vinbär från Vekhyttan, samt frystorkade hallon

Creamy milk chocolate gateau on Valrohna's “Jivara 40%” served with a smooth blackcurrant ice cream made with currants from Vekhyttan, and freeze-dried raspberries

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 tostate al miele,
salsa verde al basilico, mela e parmigiano grattugiato
**Champagneslungad sommarsallad 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 cremosi serviti con pomodori Karintorp, pesto di zucca,
parmigiano e cavolo croccante

**Krämig potatisgnocchi serveras med Karintorpstomater, pumpapesto,
parmesansnö samt krispig kål**

*Creamy gnocchi served with Karintorp tomatoes, pumpkin pesto,
parmesan cheese and crispy cabbage*

Stasera il rompiscatole del gusto

Kvällens smakbrytare

Cleanser

Crema al cioccolato al latte con “Jivara 40%” di Valrohna servita con un
gelato al ribes nero morbido fatto con ribes di Vekhyttan e lamponi liofilizzati.

**Krämig mjölkchokladgateau på Valrhonas “Jivara 40%” serveras med en len
svartvinbärsglass på vinbär från Vekhyttan, samt frystorkade hallon**

*Creamy milk chocolate gateau on Valrohna's “Jivara 40%” served with a smooth
blackcurrant ice cream made with currants from Vekhyttan, and freeze-dried raspberries*

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 sommarsallad 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.*

Ceviche estivo fresco con gamberi affumicati alpini, filetto di
merluzzo e salmone, servito con brodo di cetriolo e limone fermentato,
emulsione di aglio grigliato e topinambur fritto.

**Frisk ceviche på alspånsrökta räkor, torskrygg och lax,
serveras med en buljong på gurka och fermenterad citron,
grillad vitlöks emulsion samt friterad jordärtskocka.**

*Fresh summer ceviche with alpine-smoked shrimp, cod loin and salmon,
served with a broth of cucumber and fermented lemon,
grilled garlic emulsion and fried Jerusalem artichoke.*

Risotto cremoso al carnaroli con asparagi, servito con tartufo estivo
fresco, patate fritte e parmigiano grattugiato.

**Krämig carnarolirisotto på sparris, serveras med färsk sommartryffel,
friterad potatis samt riven parmesan**

*Creamy carnaroli risotto on asparagus, served with fresh summer truffles,
fried potatoes and grated parmesan*

Stasera il rompiscatole del gusto

Kvällens smakbrytare

Cleanser

Elminti freschi arrostiti agli agrumi, serviti con patate novelle saltate all'aneto,
burro all'erba cipollina rosolata montata su erba cipollina di Lekeberg,
uova di Vänernlöv e Bella Verde arrostita alle olive

**Citrusrostad hjälmargös, serveras med dillslungad färskpotatis,
vispat brynt gräslökssmör på gräslök från Lekeberg, Vänernlövrom
samt olivrostad Bella Verde.**

*Citrus roasted fresh pike perch, served with dill tossed potatoes,
whipped browned chive butter on chives from Lekeberg,
Vänern roe and olive roasted Bella Verde*

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,
dragonmousè samt picklad mangold från Gryt**

*Currant-glazed guinea fowl, served with an olive-roasted parsnip cream,
tarragonmousè and pickled mangold*

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.*

La panna cotta morbida alla ciliegia e alla vaniglia bourbon viene servita con un
sorbetto fresco alla ciliegia, crema di frutti di bosco di stagione e briciole di vaniglia tostate.

**Len körsbärs och bourbonvanilj-pannacotta serveras med en frisk körsbärssorbet,
säsongens bärcurd samt rostat vaniljsmul**

*Smooth cherry and bourbon vanilla panna cotta is served with a fresh cherry sorbet,
seasonal berry curd and toasted vanilla crumb.*

Caramella al caffè

Kaffegodis

Coffee candy

Pris 995:- pp

Vinpaket 850:- pp

Antipasti
Smårätter

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

Ceviche estivo fresco con gamberi affumicati alpini, filetto di
merluzzo e salmone, servito con brodo di cetriolo e limone fermentato,
emulsione di aglio grigliato e topinambur fritto.
**Frisk ceviche på alspånsrökta räkor, torskrygg och lax,
serveras med en buljong på gurka och fermenterad citron,
grillad vitlöks emulsion samt friterad jordärtskocka.**
*Ceviche with alpine-smoked shrimp, cod loin and salmon,
served with a broth of cucumber and fermented lemon,
grilled garlic emulsion and fried Jerusalem artichoke.*

208:-

*Carpaccio di daino svedese di Bergslagen, servito con crema di paprika grigliata,
nocciole tostade, carpa e parmigiano grattugiato.*
**Svensk dovhjortscarpaccio från Bergslagen, serveras med en grillad paprikakräm,
rostade hasselnötter, karpis samt riven parmesan.**
*Swedish fallow deer carpaccio from Bergslagen, served with a grilled paprika cream,
roasted hazelnuts, caper and grated parmesan.*

218:-

Caprese estiva con pomodori Karintorp e burrata cremosa, servita con salame
svedese di Gnesta, salsa verde al basilico e capperi e barbabietola frita della
fattoria Röhammar a Stora Mellösa.
**Sommar-caprese på Karintorpstomater och krämig burrata serveras med en
kryddig svensk salami från Gnesta, basilika och karpis salsa verde samt
friterad polkabeta från Röhammars gård i Stora Mellösa.**
*Summer caprese with Karintorp tomatoes and creamy burrata served with a
Swedish salami from Gnesta, basil and caper salsa verde and fried polka beet
from Röhammar's farm in Stora Mellösa.*

208:-

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 cremoso al carnaroli con asparagi, servito con tartufo estivo fresco, patate fritte e parmigiano grattugiato.

Krämig carnarolirisotto på sparris, serveras med färsk sommartryffel, friterad potatis samt riven parmesan

Creamy carnaroli risotto on asparagus, served with fresh summer truffles, fried potatoes and grated parmesan

½ 225:- 1/1 295:-

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 225:- 1/1 295:-



Secondi
Varmrätter

Elminti freschi arrostiti agli agrumi, serviti con patate novelle saltate all'aneto,
burro all'erba cipollina rosolata montata su erba cipollina di Lekeberg,
uova di Vänernlök e Bella Verde arrostita alle olive

**Citrusristad hjälmargös, serveras med dillslungad färskpotatis,
vispat brynt gräslökssmör på gräslök från Lekeberg, Vänernlökrom
samt olivrostad Bella Verde.**

*Citrus roasted fresh pike perch, served with dill tossed potatoes,
whipped browned chive butter on chives from Lekeberg,
Vänern roe and olive roasted Bella Verde*

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 oxfilé 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 palsternackskrämm,
dragonmoussè samt picklad mangold från Gryt**

*Currant-glazed guinea fowl, served with an olive-roasted parsnip cream,
tarragonmoussè and pickled mangold*

378:-



Dolce
Dessert

La panna cotta morbida alla ciliegia e alla vaniglia bourbon viene servita con un sorbetto fresco alla ciliegia, crema di frutti di bosco di stagione e briciole di vaniglia tostate.

Len körsbärs och bourbonvanilj-pannacotta serveras med en frisk körsbärssorbet, säsongens bärcurd samt rostat vaniljsmul

Smooth cherry and bourbon vanilla panna cotta is served with a fresh cherry sorbet, seasonal berry curd and toasted vanilla crumb.

158:-

Crema al cioccolato al latte con "Jivara 40%" di Valrohna servita con un gelato al ribes nero morbido fatto con ribes di Vekhyttan e lamponi liofilizzati.

Krämig mjölkchokladgetau på Valrhonas "Jivara 40%" serveras med en len svartvinbärsglass på vinbär från Vekhyttan, samt frystorkade hallon

Creamy milk chocolate getau on Valrohna's "Jivara 40%" served with a smooth blackcurrant ice cream made with currants from Vekhyttan, and freeze-dried raspberries

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:-

