

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 "fyra serveringar"

"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 parmigianomoussé.

Fresh pasta bag "Saccottini" filled with gorgonzola and parmesan.

Served with lemon butter and parmigiano mousse.

Filetto di manzo svedese grigliato al kol av björk, servit med spröda potatiser friterade i ugn med timjan, primula och morot och en söt

salsa av pepparrot på fermenterad kampot

Björkkolsgrillad svensk oxfilé, serveras med en krispig pommes anna

bakad med cintron timjan, rostad primör-morots puré samt en mild

pepparsås på fermenterad kampottpeppar

Birch charcoal-grilled Swedish beef fillet, served with a crispy pommes anna

baked with citron thyme, roasted primrose-carrot puree and a mild

pepper sauce on fermented kampott pepper

Bavarese av choklad på Valrhona 36% "Caramelia",
servit med en spröda av havre och vanilj.

Choklad Bavaroise på Valrhona's 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.

Pris 588:-pp

Vinpaket 395:-pp

Meny 2 "fyra serveringar"

"Amuse sorpresa"

Bisque av aragosta lätt rökt, serverad med emulsion av vitlök, bakad focaccia flan,
buskkrasse och krisp från Källsprång Gård.

**Lättrökt Hummerbisque serveras med fermenterad vitlöks emulsion, bakad focaccia flan,
buskkrasse samt krisp från Källsprång Gård.**

*Lightly smoked lobster bisque served with fermented garlic emulsion, baked focaccia flan,
bush cress and crisps from Källsprång Gård.*

Lombo av merluzzo Skrei bordat med citron, serverad med puré av artiskocker, Kalix

ägg, räpa, ättika och anis och varm dill och skalottenlöks

buljong smaksatt med syrad grädde

Citronrimmad Skrei torskrygg, serveras med en rostad jordärtskockspuré,

Kalix löjrom, dillpicklad majrova samt en varm dill och skalottenlöks

buljong smaksatt med syrad grädde

Lemon-rimmed Skrei cod loin, served with a roasted artichoke puree,

Kalix roe, dill-pickled turnip and a warm dill and shallot

broth flavored with sour cream

Tarte av vanilj fylld med smörkräm, serverad med en mörk
chokladmoussé smaksatt med citrus och tonka samt saltrostade pistagenötter.

**Vaniljdoftande Tarte fylld med smörkola-kräm, serveras med en mörk
chokladmoussé smaksatt med citrus och tonka samt saltrostade pistagenötter.**

*Vanilla-scented Tarte filled with butterscotch cream, served with a dark
chocolate mousse flavored with citrus and tonka and salt-roasted pistachios.*

Pris 588:-pp

Vinpaket 395:-pp

Meny 3 Lakto-ovo” fyra serveringar”

”Amuse sorpresa”

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.

Focaccia arrostita al limone, servita con ceci fritti con olive, clorofilla maionese e neve di parmigiano vegano.

pomodorini al forno di Karintorp, schiuma di dragoncello e mandorle tostate allo scalogno

Citronrostad spetskål, serveras med olivstekta kikärter, klorofyll-mayo samt vegansk parmesansnö.

Lemon-roasted cabbage, served with olive-fried chickpeas, chlorophyll-mayo and vegan parmesan snow.

Tarte al profumo di vaniglia ripiena di crema al butterscotch, servita con fondente mousse al cioccolato aromatizzata agli agrumi e tonka e pistacchi tostati al sale.

Vaniljdoftande Tarte fylld med smörkola-kräm, serveras med en mörk chokladmoussè smaksatt med citrus och tonka samt saltrostade pistagenötter.

Vanilla-scented Tarte filled with butterscotch cream, served with a dark chocolate mousse flavored with citrus and tonka and salt-roasted pistachios.

Pris 435:- pp

Vinpaket 395:- pp

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

Med vänliga hälsningar / Köket

Gran Menu (8 serveringar)

”Amuse sorpresa”

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 di aglio fermentato, flan di focaccia al forno, crescione e patatine di Källsprång Gård.

Lättrökt Hummerbisque serveras med fermenterad vitlöks emulsion, bakat focaccia flarn, buskkrasse samt krisp från Källsprång Gård.

Lightly smoked lobster bisque served with fermented garlic emulsion, baked focaccia flan, bush cress and crisps from Källsprång Gård.

Arancini croccanti di carnaroli su guancia di manzo svedese cotta a lungo, e pecorino al tartufo, servito con una morbida crema di pomodoro e peperoncino ed emulsione di parmigiano.

Krispig carnaroli arancini på långbakad svensk oxkind, och tryffelpecorino, serveras med en len tomat och chilli kräm samt parmigiano emulsion.

Crispy carnaroli arancini on long-baked Swedish beef cheek, and truffle pecorino, served with a smooth tomato and chilli cream and parmigiano emulsion.

Lombo di merluzzo Skrei bordato al limone, servito con purea di carciofi arrostiti, Uova di Kalix, rapa sott'aceto e aneto e scalogno caldi brodo aromatizzato con panna acida

Citronrimmad Skrei torskrygg, serveras med en rostad jordärtskockspuré, Kalix löjrom, dillpicklad majrova samt en varm dill och schalottenlöks buljong smaksatt med syrad grädde

Lemon-rimmed Skrei cod loin, served with a roasted artichoke puree, Kalix roe, dill-pickled turnip and a warm dill and shallot broth flavored with sour cream

Trecôte di agnello svedese selezionato marinato alla salvia e aglio, servito con una purea di cavolfiore arrostito dorato, burro di dragoncello rosolato e montato patate croccanti.

Svensk utvald lamm-trecote marinerad i salvia och vitlök, serveras med en gyllenrostad blomkålspuré, vispat brynt dragonsmör samt krispig potatis.

Swedish selected lamb entrecôte marinated in sage and garlic, served with a golden-roasted cauliflower puree, whipped browned 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.

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.

**Pris 895:- 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:-

Arancini croccanti di carnaroli su guancia di manzo svedese cotta a lungo, e pecorino al tartufo, servito con una morbida crema di pomodoro e peperoncino ed emulsione di parmigiano.

Krispig carnaroli arancini på långbakad svensk oxkind, och tryffelpecorino, serveras med en len tomat och chilli kräm samt parmigiano emulsion.

Crispy carnaroli arancini on long-baked Swedish beef cheek, and truffle pecorino, served with a smooth tomato and chilli cream and parmigiano emulsion.

198:-

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.

204:-

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 204:- 1/1 254:-

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

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

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

½ 204:- 1/1 254:-

Bisque di aragosta leggermente affumicata servita con emulsione di aglio fermentato, flan di focaccia al forno, crescione e patatine di Källsprång Gård.

Lättrökt Hummerbisque serveras med fermenterad vitlöks emulsion, bakat focaccia flarn, buskkrasse samt krisp från Källsprång Gård.

Lightly smoked lobster bisque served with fermented garlic emulsion, baked focaccia flarn, bush cress and crisps from Källsprång Gård.

198:-

Spaghetti alle vongole

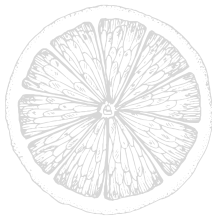
"Spagetti al vongole"

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

"Spaghetti al vongole"

Spaghetti with wine-steamed fresh vongole mussels & herbs.

½ 204:- 1/1 254:-



Secondi
Varmrätter

Lombo di merluzzo Skrei bordato al limone, servito con purea di carciofi arrostiti,
Uova di Kalix, rapa sott'aceto e aneto e scalogno caldi
brodo aromatizzato con panna acida

**Citronrimmad Skrei torskrygg, serveras med en rostad jordärtskockspuré,
Kalix löjrom, dillpicklad majrova samt en varm dill och schalottenlöks
buljong smaksatt med syrad grädde**

*Lemon-rimmed Skrei cod loin, served with a roasted artichoke puree,
Kalix roe, dill-pickled turnip and a warm dill and shallot
broth flavored with sour cream*

358:-

Filetto di manzo svedese grigliato al carbone di betulla, servito con croccanti patatine fritte
al forno con timo citron, purea di primula e carota arrostita e un dolce
salsa di peperoni su pepe kampot fermentato

**Björkkolsgrillad svensk oxfilè, serveras med en krispig pommes anna
bakad med cintrontimjan, rostad primör-morots puré samt en mild
pepparsås på fermenterad kampottpeppar**

*Birch charcoal-grilled Swedish beef fillet, served with a crispy pommes anna
baked with citron thyme, roasted primrose-carrot puree and a mild
pepper sauce on fermented kampot pepper*

358:-

Trecôte di agnello svedese selezionato marinato alla salvia e
aglio, servito con una purea di cavolfiore arrostito dorato, burro di dragoncello
rosolato e montato patate croccanti.

**Svensk utvald lammentrecote marinerad i salvia och
vitlök, serveras med en gyllenrostad blomkålspuré, vispat brynt
dragonsmör samt krispig potatis.**

*Swedish selected lamb entrecôte marinated in sage and
garlic, served with a golden-roasted cauliflower puree, whipped browned
tarragon butter and crispy potatoes.*

348:-



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.*

148:-

Tarte al profumo di vaniglia ripiena di crema al butterscotch, servita con fondente
mousse al cioccolato aromatizzata agli agrumi e tonka e pistacchi tostati al sale.

**Vaniljdoftande Tarte fylld med smörkola-kräm, serveras med en mörk
chokladmoussè smaksatt med citrus och tonka samt saltrostade pistagenötter.**

*Vanilla-scented Tarte filled with butterscotch cream, served with a dark
chocolate mousse flavored with citrus and tonka and salt-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:-

