

|                                                              |                             |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <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>Patrick Bigar Champagne</b><br><i>Cuvée Marie Brut</i>    | <b>165:-</b><br>(1/1 895:-) |
| <b>Lager-öl, Birra Moretti</b>                               | <b>90:-</b>                 |
| <b>Närke kulturbryggeri</b><br><i>Kolla dagens sortiment</i> | <b>110:-</b>                |
| <b>Örebro Bryggghus</b><br><i>Kolla dagens sortiment</i>     | <b>110:-</b>                |
| <b>APEX Keller Pils</b><br><i>Örebro</i>                     | <b>110:-</b>                |
| <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.*

Filetto di manzo alla griglia proveniente dall'iniziativa agricola "climate positive"

servito con una cremosa vellutata di finferli, terrina di patate al forno

con parmigiano e cavolo croccante

**Björkkolsgrillad oxfilè från gårdsinitiativet "klimatpositiv" serveras med  
en krämig kantarellveloutè, parmesanbakad potatisterrine samt krispig kål**

*Charcoal-grilled beef fillet from the "climate positive" farm initiative served  
with a creamy chanterelle velouté, parmesan-baked potato terrine and crispy cabbage*

Stasera il rompiscatole del gusto

**Kvällens smakbrytare**

*Palate cleanser*

Panna cotta morbida alla vaniglia bourbon servita con cupola di cioccolato Valrhona,

sorbetto di ciliegia fresca, salsa al caramello e cioccolato tiepida e briciole di vaniglia tostate

**Len bourbonvanilj pannacotta serveras med Valrhonas chokladkupol, frisk körsbärssorbet,  
samt en ljummen chokladkolasås**

*Smooth bourbon vanilla panna cotta served with Valrhona chocolate dome, fresh  
cherry sorbet, lukewarm chocolate caramel sauce*

**Per addolcire il conto**

**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.*

Salmerino alpino arrostito agli agrumi servito con patate novelle cosparse di aneto, uova di Vänernlöv, burro rosolato all'erba cipollina montata su erba cipollina di Lekeberg e olive Bella Verde arrostite.

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

*Citrus roasted Arctic char served with dill-sprinkle potatoes,  
Vänernlöv roe, whipped browned chive butter on chives from Lekeberg  
and olive roasted Bella Verde.*

Stasera il rompiscatole del gusto

**Kvällens smakbrytare**

*Palate cleanser*

Crostata cremosa di mandorle servita con glassa di lamponi selvatici, mandorle tostate al miele e crema di frutti di bosco di stagione

**Krämig mandelgateu serveras med en vildhallonglass, sirapsrostade  
mandlar samt säsongens bärcurd**

*Creamy almond tart served with a wild raspberry icecream, maple syrup-roasted  
almonds and seasonal berry curd*

**Per addolcire il conto**

**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 sensommarsallad 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 gnocchi serveras med Karintorpstomater, pumpapesto,  
parmesansnö samt friterad jordärtskocka**

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

Stasera il rompiscatole del gusto

**Kvällens smakbrytare**

*Palate cleanser*

Crostata cremosa di mandorle servita con glassa di lamponi selvatici,  
mandorle tostate al miele e crema di frutti di bosco di stagione

**Krämig mandelgateu serveras med en vildhallonglass, sirapsrostade  
mandlar samt säsongens bärcurd**

*Creamy almond tart served with a wild raspberry icecream, maple syrup-roasted  
almonds and seasonal berry curd*

**Per addolcire il conto**

**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 sensommarsallad 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 ai finferli su riso carnaroli, servito con tartufi italiani freschi e patatine fritte  
**Krämig kantarellrisotto på carnaroliris, serveras med färsk italiensk  
tryffel samt potatiskrisp**

*Creamy chanterelle risotto on carnaroli rice, served with fresh  
Italian truffles and potato crisps*

Stasera il rompiscatole del gusto

**Kvällens smakbrytare**

*Palate cleanser*

Salmerino alpino arrostito agli agrumi servito con patate novelle cosparse di aneto,  
uova di Vänernlöv, burro rosolato all'erba cipollina montata su erba  
cipollina di Lekeberg e olive Bella Verde arrostite.

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

*Citrus roasted Arctic char served with dill-sprinkle potatoes,  
Vänernlöv roe, whipped browned chive butter on chives from Lekeberg  
and olive roasted Bella Verde.*

Faraona glassata al dragoncello, servita con salsa all'arancia grigliata, purea  
di pastinaca arrostita e bietola marinata nello champagne di Ramundsgården.

**Dragonglaserad pärlhöna, serveras med en grillad apelsinsås, rostad  
palsternackspurè samt champagnepicklad mangold från Ramundsgården.**

*Tarragon-glazed guinea fowl, served with a grilled orange sauce,  
roasted parsnip puree and champagne-pickled chard from Ramundsgården.*

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.*

Panna cotta morbida alla vaniglia bourbon servita con cupola di cioccolato Valrhona,  
sorbetto di ciliegia fresca, salsa al caramello e cioccolato tiepida e briciole di vaniglia tostate  
**Len bourbonvanilj pannacotta serveras med Valrhonas chokladkupol, frisk körsbärssorbet,  
samt en ljummen chokladkolasås**

*Smooth bourbon vanilla panna cotta served with Valrhona chocolate dome, fresh  
cherry sorbet, lukewarm chocolate caramel.*

Per addolcire il conto

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 frisk sensommarsallad på frissè, serveras med honungsrostade valnötter,  
basilika salsa verde, äpple samt riven parmesan.**  
*Champagne-sprinkle spring salad on frissè, 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 tostate, 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.  
**Sensommar-caprese på Karintorptomater och krämig burrata serveras med en  
svensk kryddig salami från Gnesta, basilika och kapis 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 ai finferli su riso carnaroli, servito con tartufi italiani freschi e patatine fritte

**Krämig kantarellrisotto på carnaroliris, serveras med färsk italiensk  
tryffel samt potatiskrisp**

*Creamy chanterelle risotto on carnaroli rice, served with fresh*

*Italian truffles and potato crisps*

½ 225:- 1/1 295:-

*Spaghetti alle vongole*

**"Spagetti al vongole"**

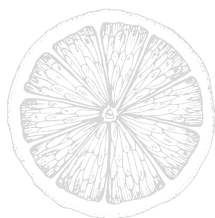
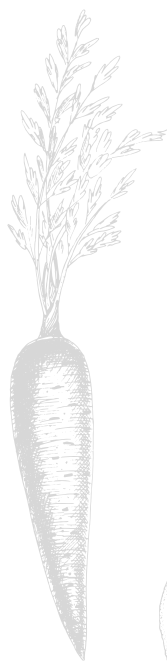
**Spagetti med vinångade färska vongole musslor,**

**musselbuljong, chili samt färska örter**

*"Spaghetti al vongole"*

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

½ 225:- 1/1 295:-



Secondi  
**Varmrätter**

Salmerino alpino arrostito agli agrumi servito con patate novelle cosparse di aneto, uova di Vänernlöp, burro rosolato all'erba cipollina montata su erba cipollina di Lekeberg e olive Bella Verde arrostite.

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

*Citrus roasted Arctic char served with dill-sprinkle potatoes, Vänernlöp roe, whipped browned chive butter on chives from Lekeberg and olive roasted Bella Verde.*

**378:-**

Filetto di manzo alla griglia proveniente dall'iniziativa agricola "climate positive" servito con una cremosa vellutata di finferli, terrina di patate al forno con parmigiano e cavolo croccante

**Björkkolsgrillad oxfilè från gårdsinitiativet "klimatpositiv" serveras med en krämig kantarellvelouté, parmesanbakad potatisterrine samt krispig kål**

*Charcoal-grilled beef fillet from the "climate positive" farm initiative served with a creamy chanterelle velouté, parmesan-baked potato terrine and crispy cabbage*

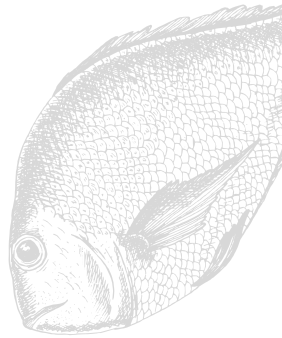
**395:-**

Faraona glassata al dragoncello, servita con salsa all'arancia grigliata, purea di pastinaca arrostita e bietola marinata nello champagne di Ramundsgården.

**Dragonglaserad pärlhöna, serveras med en grillad apelsinsås, rostad palsternackspurè samt champagnepicklad mangold från Ramundsgården.**

*Tarragon-glazed guinea fowl, served with a grilled orange sauce, roasted parsnip puree and champagne-pickled chard from Ramundsgården.*

**378:-**





Dolce  
Dessert

Panna cotta morbida alla vaniglia bourbon servita con cupola di cioccolato Valrhona, sorbetto di ciliegia fresca, salsa al caramello e cioccolato tiepida e briciole di vaniglia tostate  
**Len bourbonvanilj pannacotta serveras med Valrhonas chokladkupol, frisk körsbärssorbet, samt en ljummen chokladkolasås**

*Smooth bourbon vanilla pannacotta served with Valrhona chocolate dome, fresh cherry sorbet, lukewarm chocolate caramel sauce*

158:-

Crostata cremosa di mandorle servita con glassa di lamponi selvatici, mandorle tostate al miele e crema di frutti di bosco di stagione

**Krämig mandelgateu serveras med en vildhallonglass, sirapsrostade mandlar samt säsongens bärcurd**

*Creamy almond tart served with a wild raspberry icecream, maplesyrup-roasted almonds and seasonal berry curd*

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:-

