

|                                                              |                                    |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <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>Kvällens Champagne</b>                                    | <b>185:-</b><br><i>(1/1 895:-)</i> |
| <b>Lager-öl, Poretti</b>                                     | <b>90:-</b>                        |
| <b>Närke kulturbryggeri</b><br><i>Kolla dagens sortiment</i> | <b>110:-</b>                       |
| <b>Örebro Brygghus</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>Bitburger (Alkoholfri)</b>                                | <b>50:-</b>                        |
| <i>Kiviks Musteri</i>                                        |                                    |
| <b>Kiviks Äppelcider Alkoholfri</b>                          | <b>85:-</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 spritz</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 bags "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 salsa di amarone e sciuma di pepe fermentata.

**Björkkolsgrillad oxfilè från gårdsinitiativet "klimatpositiv" serveras med en krispig potatisterrine, Amaronedoftande rödvinsky, samt ett fermenterad karpottpepparskum.**

*Charcoal-grilled beef fillet from the "climate positive" farm initiative served with a crispy potato terrine, Amarone red wine sauce and fermented*

*karpottpepper mousse*

Stasera il rompiscatole del gusto

**Kvällens smakbrytare**

*Palate cleanser*

Torta di chocolata da Valrhona, getato di caramella fragole croccante.

**Krämig chokladgateau på Valrhonas "Manjari" choklad, serveras med en saltkolaglass samt frystorkat jordgubbssmul**

*Valrhona chocolate gateau served with a toffee ice cream and strawberry crunch*

**Per addolcire il conto**

**Pris 685:-pp**

**Vinpaket 425:-pp**

Meny 2

**"Amuse sorpresa"**

Arancini al basilica e limone. Servita con pomodori secci e aragosta.

**Krispig carnaroli arancini smaksatt med basilika och svart citron, serveras med en soltorkad tomatkräm samt skaldjurstartar**

*Carnaroli arancini flavored with basil and lemon served with a sundried tomatosauce and shellfishtartare*

Merluzzo arrostito agli agrumi servito con pure di patate mandorle, uova di salmone e sciuma di aragosta.

**Kryddrimmad "skrei" torsk serveras med en rostad romaneskopurè, hummerskum, lättrokt laxrom samt friterad jordärtskocka från Källsprågs Gård**

*Cod loin served with a roasted romanesco purè, lobstersauce, smoked roe and deep fried jerusalem artichoke*

Stasera il rompiscatole del gusto

**Kvällens smakbrytare**

*Palate cleanser*

Creme Brulee con tonka, servita con sorbetto di mandarina e crema di frutti di bosco di stagione

**Creme bruleè smaksatt med tonkaböna och bourbonvanilj, serveras med en mandarinsorbet samt drömsmul**

*Bourbonvanilla and tonka creme bruleè served with a mandarinsorbet and cookie crunch*

**Per addolcire il conto**

**Pris 685:-pp**

**Vinpaket 425:-pp**

Meny 3 (Lakto-ovo)

**"Amuse sorpresa"**

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

**Champagnevänd vintersallad serveras med tryffelmarinerat päron, rostade hasselnötter, basilikapesto samt riven tryffelpeccorino.**

*Champagne-tossed winter salad served with trufflemarinated pear, roasted hazelnuts, basilpesto and trufflepeccorino*

Gnocchi cremosi serviti con finferli locale, pesto di zucca, parmigiano e cavolo croccante

**Krämig gnocchi serveras med skogssvamp, pumpapesto, parmesansnö samt friterad jordärtskocka**

*Creamy gnocchi served with mushrooms, pumpkin pesto, parmesan cheese and crispy jerusalem artichoke*

Stasera il rompiscatole del gusto

**Kvällens smakbrytare**

*Palate cleanser*

Creme Brulee con tonka, servita con sorbetto di mandarina e crema di frutti di bosco di stagione

**Creme bruleè smaksatt med tonkaböna och bourbonvanilj, serveras med en mandarinsorbet samt drömsmul**

*Bourbonvanilla and tonka creme bruleè served with a mandarinsorbet and cookie crunch*

**Per addolcire il conto**

**Pris 535:- pp**

**Vinpaket 425:- pp**

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

## Gran Menu

### "Amuse sorpresa"

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

**Champagnevänd vintersallad serveras med tryffelmarinerat päron, rostade hasselnötter, basilikapesto samt riven tryffelpeccorino.**

*Champagne-tossed winter salad served with trufflemarinated pear, roasted hazelnuts, basilpesto and trufflepeccorino*

*Carpaccio di daino di Bergslagen, servito con crema di paprika grigliata, nocciole tostate, carpa e parmigiano grattugiato.*

**Dovhjordscarpaccio från Bergslagen, serveras med en pistage-emulsion, kapris samt färskriven parmesan.**

*Fallow deer carpaccio from Bergslagen, served with a pistachio emulsion, caper and grated parmesan*

Arancini al basilica e limone. Servita con pomodori secci e aragosta.

**Krispig carnaroli arancini smaksatt med basilika och svart citron, serveras med en soltorkad tomatkräm samt skaldjurstartar**

*Carnaroli arancini flavored with basil and lemon served with a sundried tomatosauce and shellfishtartare*

### Kvällens smakbrytare

*Palate cleanser*

Merluzzo arrostito agli agrumi servito con patate, uova di salmone e salsa di vongole

**Kryddrimmad "skrei" torsk serveras med en rostad romaneskopurè, hummerskum, lättrokt laxrom samt friterad jordärtskocka från Källsprängs gård**

*Cod loin served with a roasted romanesco purè, lobstersauce, smoked roe and deep fried jerusalem artichoke*

Stinko di cervo locale con patate, salsa di vino rosso e tartufo fresco

**Timjanbrässerd hjortlägg från Bergslagen, serveras med en rostad mandelpotatispurè, svartvinbärsreduktion samt färsk italiensk tryffel**

*Thymbaked venisonleg from Bergslagen, served with an almondpotato purè, blackcurrant reduction and italian truffle*

Croquette di pecorino pistaccio, biscotti en marmelata di figi.

**Pecorinokrockett fylld med aprikos och pistagenötter, serveras med fröknäcke, Närkehonung samt kökets fikonmarmelad**

*Warm, pecorinocroquet filled with apricot and pistachio, served with swedish seed cracker, local honey and the kitchen's fig marmelade.*

Torta di chocolata da Valrhona, getato di caramella fragole croccante.

**Chokladgateau på Valrhonas "Manjari" choklad, serveras med en saltkolaglass samt frystorkat jordgubbssmul**

*Valrhona chocolate gateau served with a toffee ice cream and strawberry crunch*

**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  
**Champagnevänd vintersallad serveras med tryffelmarinerat päron, rostade hasselnötter, basilikapesto samt riven tryffelpeccorino.**

*Champagne-tossed winter salad served with trufflemarinated pear, roasted hazelnuts, basilpesto and trufflepeccorino*

**178:-**

Carpaccio di daino di Bergslagen, servito con crema di paprika grigliata, nocciole tostate, carpa e parmigiano grattugiato.  
**Dovhjortscarpaccio från Bergslagen, serveras med en pistage-emulsion, kapris samt färskriven parmesan.**

*Fallow deer carpaccio from Bergslagen, served with a pistachio emulsion, caper and grated parmesan*

**218:-**

Bisque d'aragosta afumicato con bavaoise di frutti de mare e olio di basilica.  
**Carnaroli arancini smaksatt med basilika och svart citron, serveras med en saltorkad tomatkräm samt skaldjurstartar.**  
*Carnaroli arancini flavored with basil and lemon served with a sundried tomatosause and shellfishtartare*

**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 bags "Saccottini" filled with gorgonzola and parmesan.*

*Served with lemon butter and parmigiano mousse.*

**½ 225:- 1/1 295:-**

Risotto cremoso ai porcini su riso carnaroli, servito con tartufi italiani  
freschi e patatine fritte

**Krämig svamprisotto på karl-johan svamp, serveras med färsk  
italiensk tryffel samt potatiskrisp.**

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

**½ 225:- 1/1 295:-**

*Tagliatelle ai frutti di mare*

**"Tagliatelle ai frutti di mare"**

**"Tagliatelle med havets läckerheter, som blåmusslor  
vongolemusslor, pilgrimsmusslor, scampi" serveras med  
musselbuljong, färska örter samt chili."**

*Tagliatelle served with a selection of shellfish..*

**½ 225:- 1/1 295:-**

Secondi  
**Varmrätter**

Merluzzo arrostito agli agrumi servito con pure di patate mandorle, uova di salmone e sciuma di aragosta.

**Kryddrimmad "skrei" torsk serveras med en rostad romaneskopurè, hummerskum, lättrökt laxrom samt friterad jordärtskocka från Källsprångs gård**

*Cod loin served with a roasted romanesco purè, lobstersauce, smoked roe and deep fried jerusalem artichoke*

**395:-**

Filetto di manzo alla griglia proveniente dall'iniziativa agricola "climate positive" servito con salsa di amarone e sciuma di pepe fermentata.

**Björkkolsgrillad oxfilè från gårdsinitiativet "klimatpositiv" serveras med en krispig potatisterrine, Amaronedoftande rödvinsky, samt ett fermenterad kampottpepparskum**

*Charcoal-grilled beef fillet from the "climate positive" farm initiative served with a crispy potato terrine, Amarone red wine sauce and fermented kampottpepper mousse*

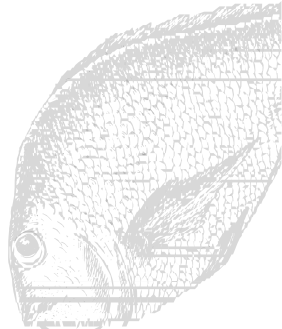
**395:-**

Stinko di cervo locale con patate,salsa di vino rosso e tartufo fresco.

**Timjanbrässerat hjortlägg från Bergslagen, serveras med en rostad mandelpotatispurè svartvinbärsreduktion samt färsk italiensk tryffel**

*Thymbaked venisonleg from Bergslagen, served with a roasted almondpotato purè, black currant reduction and italian truffle*

**378:-**



Dolce  
Dessert

Creme Brulee con tonka, servita con sorbetto di mandarina e crema di frutti di bosco di stagione  
**Creme brulee smaksatt med tonkaböna och bourbonvanilj, serveras med en mandarinsorbet samt drömsmul**  
*Bourbonvanilla and tonka creme brulee served with a mandarinsorbet and cookie crunch*

158:-

Torta di chocolata da Valrhona, getato di caramella fragole croccante.  
**Chokladgateau på Valrhonas "Manjari" choklad, serveras med en saltkolaglass samt frystorkat jordgubbssmul**  
*Valrhona chocolate gateau served with a toffee ice cream and strawberry crunch*

158:-

Croquette di pecorino pistaccio, biscotti en marmelata di figi  
**Pecorinokroket fylld med aprikos och pistagenötter, serveras med fröknäcke, Närkehonung samt kökets fikonmarmelad.**  
*Warm, pecorinocroquet filled with apricot and pistachio, served with swedish seed cracker, local honey and the kitchen's fig marmelade.*

158:-

Tartufini al profumo di Amaretto  
**Chokladtryffel smaksatt med Amaretto samt mandelsmul**  
*Chocolate truffle made with Amaretto served with almond crisp*

75:-

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

158:-

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

25:-

