

S. Pellegrino (75cl)	75:-
Prosecco, Sparkling Wine (Italien) Extra Dry	100:- glas
Leitz 1-2-3 sparkling Riesling Alkoholfri	85:- glas
Kvällens Champagne	185:- (1/1 995:)
Lager-öl, Poretti	90:-
Närke kulturbryggeri <i>Kolla dagens sortiment</i>	110:-
Örebro Brygghus <i>Kolla dagens sortiment</i>	110: -
APEX Keller Pils <i>Örebro</i>	110: -
Sigtuna NAPA (Non Alcoholic Pale Ale)	50:-
Bitburger (Alkoholfri)	50:-
<i>Kiviks Musteri</i>	
Kiviks Äppelcider Alkoholfri	85: -
Aperol Spritz	149: -
Cosmopolitan	149: -
Marguerita	149: -
Negroni	149: -
Limoncello spritz	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"

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 serveras med en krispig potatisterrine,

Amaronedoftande rödvinssky, samt ett fermenterad

kampottpepparskum.

Charcoal-grilled beef fillet served

with a crispy potato terrine, Amarone red wine sauce and fermented

kampottpepper moussè

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, chokladmoussè samt frystorkat jordgubbssmul

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

Per addolcire il conto

Pris 685:-pp

Vinpaket 425:-pp

Meny 2

"Amuse sorpresa"

Capesante in padella con porro grigliato e verdure stagionata.

**Halstrade pilgrimsmusslor serveras med en grillad
purjolöksvelotè, ramslöksolja samt vårkrisp**

Fried scallops served with a grilled leek velotè, wild garlic and crisp

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

**Kryddrimmad färsk torskrygg serveras med en rostad
romanescopurè, hummerskum, lättrokt laxrom samt friterad
jordärtskocka från Källsprångs 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"

Insalatina di primavera con asparagi, pinoli e pesto di carrote.
Champagnevänd aprilsallad serveras med örtmarinerad sparris, rostade pinjenötter samt primörmorotspesto
Champagne-tossed vinter salad served with trufflemarinated pear, roasted hazelnuts and basilpesto

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.

Insalatina di primavera con asparagi, pinoli e pesto di carrote.

Champagneväänd aprilsallad serveras med örtmarinerad sparris, rostade pinjenötter samt primörmorotspesto

Champagne-tossed april sallad served with marinated asparagus, roasted pinenuts and carrotpesto

Capesante in padella con porro grigliato e verdure stagionata.

Halstrade pilgrimsmusslor serveras med en grillad purjolöksvelotè, ramslöksolja samt vårkrisp

Fried scallops served with a grilled leek velotè and deep fried crisp

Risotto "Carnaroli" con asparagi, salsaverde e tartufo fresca.

Krämig carnaroli risotto serveras med sparris, salsa verde samt färsk italiensk vår-tryffel

Carnaroli risotto served with asparagus, salsa verde and italian spring truffle

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

Kryddrimmad färsk torskrygg serveras med en rostad romanescopurè, hummerskum, lättrokt laxrom samt friterad jordärtskocka från Källsprågs gård

Cod loin served with a roasted romanesco purè, lobster sauce, 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 almond potato purè, blackcurrant reduction and italian truffle

Kvällens smakbrytare

Palate cleanser

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, chokladmoussè samt frystorkat jordgubbssmul

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

Per addolcire il conto

Antipasti
Smårätter

Insalatina di primavera con asparagi, pinoli e pesto di carrote.
Champagnevänd aprilsallad serveras med örtmarinerad sparris, rostade pinjenötter samt primörmorotspesto

Champagne-tossed april sallad served with marinated asparagus, roasted pinenuts and carrotpesto

178:-

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 färskrivnen parmesan.

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

218:-

Capesante in padella con porro grigliato e verdure stagionata.

Halstrade pilgrimsmusslor serveras med en grillad purjolöksvelotè, ramslöksolja samt vårkrisp

Fried scallops served with a grilled leek velotè, wild garlic and crisp

218:-

Primi
Förrätter

Saccottini di pasta fresca ripieni di gorgonzola e parmigiano.

Servito con burro al limone e mousse al parmigiano.

Färskas pastasäckar "Saccottini" fyllda med gorgonzola och parmesan.

Serveras med citronsmör samt parmigianomousse.

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

Served with lemon butter and parmigiano mousse.

½ 225:- 1/1 295:-

Risotto "Carnaroli" con asparagi, salsaverde e tartufo fresca.

**Krämig carnaroli risotto serveras med sparris, salsa verde samt
färsk italiensk vårtryffel**

*Carnaroli risotto served with asparagus, salsa
verde and italian spring truffle*

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 färsk torskrygg serveras med en rostad romaneskopurè, hummerskum, lättrokt 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 servito con salsa di amarone e sciuma di pepe fermentata.

Björkkolsgrillad oxfilè serveras med en krispig potatisterrine, Amaronedoftande rödvinssky, samt ett fermenterad kampottpepparskum

Charcoal-grilled beef fillet served with a crispy potato terrine, Amarone red wine sauce and fermented kampottpepper mousse

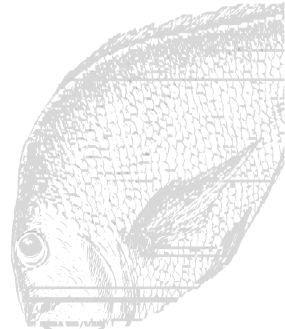
395:-

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

Bourbonvanilla and tonka creme bruleè 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, chokladmoussè samt frystorkat jordgubbssmul

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

158:-

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.

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:-

