

S. Pellegrino (75cl)	75:-
Prosecco, Sparkling Wine (Italien) Extra Dry	100:- glas
Leitz 1-2-3 sparkling Riesling Alkoholfri	85:- glas
Kvällens Champagne	185:- (1/1 895:)
Lager-öl, Birra Moretti	90:-
Närke kulturbryggeri <i>Kolla dagens sortiment</i>	110:-
Örebro Brygghus <i>Kolla dagens sortiment</i>	110:-
APEX Keller Pils <i>Örebro</i>	-
Sigtuna NAPA (Non Alcoholic Pale Ale)	50:-
Nils Oscar Lager (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 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 finferli al burro.

Björkkolsgrillad oxfilè från gårdsinitiativet "klimatpositiv" serveras med en timjandoftande potatisros, Amaronesky samt smörstekta Närkekantareller

Charcoal-grilled beef fillet from the "climate positive" farm initiative served with a thymescented potatoerose, Amarone red wine sauce and butter fried local chantarells

Stasera il rompiscatole del gusto

Kvällens smakbrytare

Palate cleanser

Pannacotta 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

Per addolcire il conto

Pris 685:-pp

Vinpaket 425:-pp

Meny 2

"Amuse sorpresa"

Bisque d'aragosta afumicato con bavaoise di frutti de mare e olio di basilica.

Enrisrökt hummerbisque, serveras med en skaldjursbavaoise, basilikaolja samt friterad jordärtskocka.

Lightly smoked lobster bisque, served with a shellfishbavaoise, basiloil and deep fried jerusalem artichoke.

Salmerino alpino arrostito agli agrumi servito con pure di patate mandorle, uova di salmone e salsa di vongole

Hällsristad fjällröding serveras med en rostad citrus och mandelpotatispure, hjärtmusselsky, lättrokt laxrom samt grillad kryddpicklad pumpa.

Roasted Arctic char served with a pure of citrus and almondepotatoes, musselsauce, smoked roe and grilled spicepickled pumpkin

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 mandelgateau serveras med en vildhallonglass, sirapsrostade mandlar samt säsongens bärcurd

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

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 höstsallad serveras med tryffelmarinerat päron, rostade hasselnötter, basilikapesto samt riven tryffelpeccorino.

Champagne-tossed fall 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 kantareller, pumpapesto, parmesansnö samt friterad jordärtskocka

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

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 mandelgateau 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.

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 höstsallad serveras med tryffelmarinerat päron, rostade hasselnötter, basilikapesto samt riven tryffelpeccorino.

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

Bisque d'aragosta afumicato con bavaoise di frutti de mare e olio di basilica.

Enrisrökt hummerbisque, serveras med en skaldjursbavaoise, basilikaolja samt friterad jordärtskocka.

Lightly smoked lobster bisque, served with a shellfishbavaoise, basiloil and deep 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 truffle and potato crisp

Kvällens smakbrytare

Palate cleanser

Salmerino alpino arrostito agli agrumi servito con pure di patate mandorle, uova di salmone e salsa di vongole

Hällsristad fjällröding serveras med en rostad citrus och mandelpotatispurè, hjärtmusselsky, lättrökt laxrom samt grillad kryddpicklad pumpa.

Roasted Arctic char served with a roasted purè of citrus and almondpotatoes, musselsauce, smoked roe and grilled spicepickled pumpkin

Faraona glassata al dragoncello, servita con salsa all'arancia grigliata, purea di pastinaca arrostita e uva in salamoia al champagne

Dragonglaserad pärlhøna, serveras med en grillad apelsinsås, rostad palsternackspurè samt champagnepicklade vindruvor.

Tarragon-glazed guinea fowl, served with a grilled orange sauce, roasted parsnip puree and champagne-pickled grapes.

Brie al tartufo caldo e croccante, servito con finocchio, miele di e la marmellata di pere della fattoria

Ljummen krispig tryffelbrie, serveras med fröknäcke,

Närkehonung samt kökets päronmarmelad

Warm, crispy truffle brie, served with swedish seed cracker, local honey and the kitchen's pear marmalade

Pannacotta 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.

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 höstsallad serveras med tryffelmarinerat päron, rostade hasselnötter, basilikapesto samt riven tryffelpaecorino.

Champagne-tossed fall salad served with trufflemarinated pear, roasted hazelnuts, basilpesto and trufflepaecorino

178:-

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, kapris samt riven parmesan.

Swedish fallow deer carpaccio from Bergslagen, served with a grilled paprika cream, roasted hazelnuts, caper and grated parmesan.

218:-

Crostino con finferli, parmigiano crocante, barbabietola frita e pecorino al tartufo.

Vitlöksrostad kantarellcrostino på olivfoccacia, serveras med parmaflarn, friterad polkabeta samt tryffelpaecorinosnö

Garlic roasted chantarellcrostino served on olivefoccacia, parmacrisp, deep fried Chioggia beet and grated trufflepaecorino

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 parmigianomousse.

Fresh pasta bags "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:-

Bisque d'aragosta afumicato con bavaroise di frutti de mare e olio di
basilica.

**Enrisrökt hummerbisque, serveras med en
skaldjursbavaroise, basilikaolja samt friterad
jordärtskocka.**

*Lightly smoked lobster bisque, served with a shellfishbavaroise, basiloil and deep
fried jerusalem artichoke.*

218:-

Secondi
Varmrätter

Salmerino alpino arrostito agli agrumi servito con patate novelle cosparse di aneto, uova di Vänernlöv, riduzione di aragosta al burro e olive Bella Verde arrostite.

Hällsristad fjällröding serveras med en rostad citrus och mandelpotatispurè, hjärtmusselsky, lättrokt laxrom samt grillad kryddpicklad pumpa.

Roasted Arctic char served with a roasted purè of citrus and almondpotatoes, musselsauce, smoked roe and grilled spicepickled pumpkin

378:-

Filetto di manzo alla griglia proveniente dall'iniziativa agricola "climate positive" servito con salsa di amarone e finferli al burro

Björkkolsgrillad oxfilè från gårdsinitiativet "klimatpositiv" serveras med en timjandoftande potatisros, Amaronesky samt smörstekta Närkekantareller

Charcoal-grilled beef fillet from the "climate positive" farm initiative served with a thymescented potatoerose, Amarone red wine sauce and butter fried local chantarells

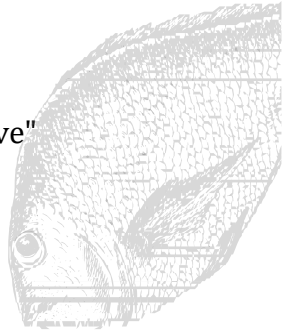
395:-

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 champagnepicklade vindruvor.

Tarragon-glazed guinea fowl, served with a grilled orange sauce, roasted parsnip pureè and champagne-pickled grapes.

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, Närkehonung samt kökets päronmarmelad.

Warm, crispy truffle brie, served with swedish seed cracker, local honey and the kitchen's pear marmalade.

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.
Espresso, truffle and 2cl grappa.

158:-

Caramella al caffè
Kaffegodis
Coffee candy

25:-

