

## EN BRA START

### KLASSIKER

Bellini	95
Aperolspritz	110
Negroni Sbagliato	120
Negroni	120
Dry Martini	120
Amaretto Sour	120
Campari Orange	105

### BIRRE

Menabrea, blond, 40 cl	69
Menabrea, blond, "galopp", 30 cl	55
Menabrea Amber, bottiglia, 33 cl	59
Founders Centennaial IPA 7,2% 35,5 cl	89
Founders Session Ale 4,7 % 35,5 cl	85
San Miguel, alkoholfri, 33 cl	36

### MINERALVATTEN etc.

S.Pellegrino mineralvatten 75 cl	55
S.Pellegrino läsk 20 cl	30
Apelsin, Citron, Blodapelsin och Chinotto	
Coca Cola, Cola Zero och Sprite	30
Ginger Beer	42

## DESSERTVIN

per glas

**Moncucco Moscato d'Asti** 95

Söt med uppfriskande bubblor med aromatiska inslag av päron, fläder och blommor.  
Piemonte. Druva: Moscato.

**Bricco Quaglia Moscato d'Asti** 95

Frisk fruktig smak med tydlig muscatokaraktär av tropisk frukt, liche och citrus.  
Piemonte. Druva: Moscato.

**Musella Recioto** 125

Fyllig och söt med balanserad syra. Fruktkaraktär av syltade körsbär, torkade dadlar och fikon. Veneto: Druvor: Corvina, Corvinone, Rondinella, Osoleta och Coratina.

**Maximo Botrytis Cinerea** 95

Söt och fräsch syrlighet och karaktär av kanderad frukt och honung. Marche. Druva: Sauvignon Blanc.

### APERITIVO

Varje torsdag kl. 16-18 serverar vi Aperitivo.

Då erbjuds ett glas vin, eller alkoholfritt, och till det dukar vi upp ett urval av våra  
Charkuterier, snittar och tilltugg. 145 kr per person  
Ett gott sätt att umgås.

#delidiluca



## MENY



## EN BRA START

### ETT GLAS BUBBEL

Piccini Prosecco	90/450
Contratto Millesimato Brut	100/510
Nicolas Feuillatte Reserve Brut, Champagne	165/895
Barrels & Drums, alkoholfritt	55/210

### PLOCKMAT

Marinerade oliver	45
Rostade mandlar	45
	1p / 2 p
Tagliere Salumi Italienska charkuterier.	145/245
Tagliere Formaggi Ostbricka på våra utvalda favoriter.	145/245
Tagliere Misto Ett urval av italienska ostar och charkuterier	145/245

## ANTIPASTI

<b>Burrata</b>	145
Krämig färskost från Puglia med variation på tomat, basilika och frasigt brödsmul.	
<b>Zuppa ai Porcini e Anatra</b>	155
Karl- johansvampssoppa med anka, krispig jordärtskocka och tryffelviniagrette.	
<b>Alici Fritte</b>	155
Friterade sardiner med hjärtsallad, syrlig lök, chiliolja och rökt gräddfil.	
<b>Carpaccio di Manzo al Cumino</b>	155
Carpaccio på kumminsotad oxfile med citrondressad bladsallad, rostade pinjenötter, krossad Parmigiano Reggiano och tryffelmajonnäs.	
<b>Risotto ai Gamberoni</b>	165/215
Risotto på scampi, skaldjursfond, vitlök, chili och persilja. Toppas med en syrlig gremolata.	
<b>Panzotti alle Melanzane</b>	145/185
Pasta fylld med grillad aubergine, mozzarella och basilika. I mustig tomatsås med parmesankrisp och basilikaolja.	
<b>Linguine alle Vongole</b>	155/205
Färsk tunn bandspaghetti med venusmusslor. Kokta med vitlök, röd chili, bladpersilja, smör och vitt vin.	
<b>Fettucine al Vitello</b>	155/205
Bandpasta med strimlad gödkalvsinnanlår, tryffelkräm, parmigiano reggiano, bladspenat och mascarpone.	

Vid frågor kring allergener, kontakta personalen

## SECONDI

<b>Taleggio</b>	245
Frasbakad taleggio med syrlig pepperonata och napolitansk brödsallad	
<b>Merluzzo</b>	295
Bakad torskrygg med ragu på venusmusslor, scampi, San Marzanotomater och örter. Serverad med kräm på persiljerot och rökt räkaoli	
<b>Ossobuco ai Funghi</b>	275
12h bräserverat kalvlägg med gremolata, parmesanrisotto, konfiterade skogschampinjoner och picklade trattkantareller.	
<b>Filetto di Manzo</b>	325
Mörad Oxfile med kryddrokt pancettasmör, frasig salvia, oxmärgssky smaksatt med kapris och puré på mandelpotatis och parmigiano reggiano	
<b>Gino</b>	105
Banan, kiwi och jordgubbar, vit choklad och kokosglass	
<b>Zeppole Fritte</b>	105
Friterade minimunkar med vaniljkräm, äppelsorbet, citroncrumble	
<b>Trio Di Luca</b>	115
Mörk chokladtryffel, espresso och 3 cl Grappa Cumaro.	
<b>Tiramisù Classico</b> - Vår klassiska tiramisù	90
<b>Affogato</b> - Vaniljglass dränkt i en dubbel espresso	50
<b>Gelato / sorbetto</b> – en kula glass eller sorbet	35
<b>Tartufo al Cioccolato</b> – mörk chokladtryffel	30