

# Macellerias JULMIDDAG

## BELLINI

Kalixlöjrom, syrad mascarpone, gräslök

*Kalix roe, cultured mascarpone, chives*

Vinrek: Falceri Prosecco DOC • 135 kr

## FRÅN HAVET

### SILL

Mascarpone, limoncello, italienska örter

*Herring, mascarpone, limoncello, Italian herbs*

### TONFISK

Mango, papapya, chili, koriander

*Tuna, mango, papapya, chili, cilantro*

### LAX

Gurka, selleri, fänkål, gräslök

*Salmon, cucumber, celeri, fennel, chives*

### RÖDA RÄKOR

Avokado, passionsfrukt,

peperoncini, körvel

*Red chrimps, avocado, passion fruit,  
peperoncini, chervil*

Vinrek: Pomino Bianco DOC • 190 kr

## FRÅN GÅRDEN

### PROSCIUTTO DI PARMA

Parmesanpannacotta

*Prociutto with parmesan pannacotta*

### ARANCINI

Friterad risottoboll, kalv, tryffelmajonnäs

*Deep fried risotto ball, veal, truffle mayonais*

### ANKA

Konfiterad anka, apelsin

*Duck confit, orange*

### PORCHETTA

Fikonkompott, cornichons, gräslök

*Porchetta, fig compote, cornichons, chives*

Vinrek: Cecchi Chianti Classico

*Storia di Famiglia • 170 kr*

## FRÅN SKOGEN

### FETTUCCINI MACELLERIA

Kalvfilé, tryffelkräm, mascarpone, spenat

*Veal filet, truffle creme, mascarpone, spinach*

Vinrek: Barbera d'Alba, Mauro Veglio 2024 • 220 kr

## FRÅN ÅKERN

### KALVMEDALJONG

Champagne, spenat

*Veal, champagne, spinach*

### RÖDING

Saffransstuvade rotfrukter, friterad libbsticka

*Char, saffron-stewed root vegetables,  
deep fried lovage*

Vinrek: San Silvestro Barolo Biologico • 300 kr

## FRÅN LADUGÅRDEN

### FORMAGGI

Italienska ostar, marmelad

*Italian cheezes, marmelade*

Vinrek: Braida Brachetto d' Acqu • 135 kr

### MILLIEFOGLIE

Vit och mörk chokladmousse, körsbärskompott,

rostade valnötter

*White and dark chocolate mousse, cherry compote,  
roasted walnuts*

Vinrek: MR 2022, Telmo Rodriguez • 135 kr



K1 16: 795 kr/person

K1 19.15: 995 kr/person

Vinpaket: 795 kr/person

Vinpaket: 995 kr/person

VID ALLERGI, TALA MED DIN SERVITÖR.  
ALLERGIES? PLEASE ASK YOUR WAITER.