

❧ PASTA ❧
PRIMI

FUSILLONE CON PISTACCHIO
E STRACCIATELLA 265

Fusillone med pistagepesto och stracciatella
Add on: Pancetta 35

SPAGHETTI AL
RAGÙ DI MANZO 285

Oxragu på oxfile med spaghetti chitarra

PASTA AI FUNGHI E TARTUFO 275

Pasta med Karljohanssvamp och tryffel

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 295

*Spaghetti med hjärtmusslor, blåmusslor
och havskräfta i pelatitomater*



UMARELL

❧ PRE DRINKS 165 ❧

PRUGNA E TEQUILA (Sour)

Patron Silver, Italicus, Plums, Lime

BERGAMOT & GRAPEFRUIT (Refreshing)

Beefeater, Italicus, Campari, Lemon, Grapefruit

CILIEGIA E LAMBRUSCO (Refreshing)

Martini Rosso, Cynar, Cherry, Lambrusco

NEGRONI

Bombay Sapphire, Campari, Vermouth

DRY MARTINI

Bombay Premier Cru, Dry Vermouth, Olives

OLD FASHIONED

Maker's Mark, Angostura Bitters, Orange

❧ ANTIPASTI ❧

CARCIOFI FRITTI CON CREMA
DI PECORINO E LIMONE 145

Friterade kronärtskockor med pecorinokräm och citron

BATTUTA DI MANZO CON POMODORI
SECCHI E CREMA DI PARMIGIANO 185

Råbiff på oxfile med saltorkade tomat och parmesankräm

CRUDO DI CAPESANTE
CON AGRUMI MISTI 185

Rå pilgrimsmussla med citrus och basilika

MOZZARELLA DI BUFFALA
CON FICHI E OLIVE NOCELLARA 175

*Buffelmozzarella med färska fikon och
Nocellara oliver*

CHARK 30g 69

Fråga servisen om kvällens urval

MISTO DI UMARELL 225

Kökets urval av chark

PIZZETTA 85

Tomat & parmesan

PIZZETTA STRACCIATELLA 105

Tomat, parmesan och stracciatella

PIZZETTA SARDELLER 105

Tomat, parmesan och sardeller

❧ OST ❧
FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO
DOP 40 MÅNADER 85

LA TUR 85

(Får, ko och getmjölk)

PECORINO DI TARTUFO 95

FORMAGIO SPECIALE 125

PIATTO DI FORMAGIO 235

Kökets urval av ostar

❧ TILLBEHÖR ❧
CONTORNI

SPINACI E ZUCCHINE
ALL'AGLIO 65

Spenat och zucchini med vitlök

INSALATA MISTA 65

Blandad grönsallad med citronolja

RÖDVINSÅS 65

PURÈ DI PATATE CON BURRO
NOCCIOLA E TIMO 65

Potatispuré med brynt smör

PATATA AL FORNO 65

Rostad potatis

HOLLANDAISESÅS 65

NONNA 595:- p.p

Kökets urval av förrätter,
pasta och dessert

För sällskap om 2 personer eller fler

UMARELL 1295:- p.p

Kökets urval av snacks, förrätter,
pasta, varmrätter och dessert

För sällskap om 4 personer eller fler

❧ VARMRÄTTER ❧
SECONDI

FILETTO DI MERLUZZO CON
PINOLI TOSTATI E SALVIA,
SALSA AL BURRO E ACETO
DI CALAMANSI 395

*Bakad torskrygg med pinjenötter,
salviasmör och endivesallad.
Smörsås med calamansivinägar
Serveras med potatispuré*

MELANZANA ALLA MILANESE
CON SALSA DI POMODORO
E BASILICO 245

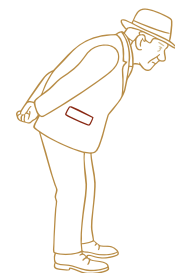
*Panerad och friterad aubergine
med tomatsås, parmesan och basilika*

FILETTO DI MANZO 425

*Oxfile, brödcrumble, bakad tomat,
rödvinsås & hollandaise*

BISTECCA A LA FIORENTINA 1195

*Klassisk Biff på ben med bakad vitlök
& grillad citron
(40 min väntetid)*



~DOLCI~

TIRAMISÙ 145

Klassisk tiramisu med mandelolja

**TORTA AL FORMAGGIO
CON PISTACCHIO 155**

Italiensk cheesecake med pistagenötter

**AGRUMI CON SORBETTO
ALL'ARANCIA ROSSA E ZABAIONE 155**

*Citrus med blodapelsinsorbet,
mandel och sabayonne*

**MOUSSE AL CIOCCOLATO CON
LAMPIONE E NOCCIOLE 145**

*Chokladmousse med hallon och
hasselnötter*

**TARTUFI AL CIOCCOLATO
ALL'AMARETTO 35**

Chokladtryffel med amaretto

~GELATO~

65/KULA

CIOCCOLATO

Choklad

VANIGLIA

Vanilj

SORBETTO AL LIMONE

Citronsorbet

UMARELL