

ANTIPASTI

CARCIOFI FRITTI CON CREMA DI PECORINO E LIMONE 145

*Friterade kronärtskockor med
pecorinokräm & citron*

BATTUTA DI MANZO CON POMODORI SECCHI E CREMA DI PARMIGIANO 185

*Råbiff på oxfile med soltorkade tomater
& parmesankräm*

CHARK 30g 75

Fråga servisen om kvällens urval

MISTO DI UMARELL 225

Kökets urval av chark

MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO E PEPERONCINO 185

Melon med prosciutto crudo och peperoncino

UMARELLS CAPRESE 175

*Mozzarella från Paestum med tomater,
basilika & olivolja*

PIZZETTA 85

Tomat & parmesan

PIZZETTA STRACCIATELLA 105

Tomat, parmesan, & stracciatella

PIZZETTA SARDELLER 105

Tomat, parmesan & sardeller

OST FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO DOP 85

Parmesan lagrad i 40 mån

PECORINO AL TARTUFO 95

Pecorino med tryffel

OCCELLI FIENO E BIRRA 85

Ocelli lagrad med hö och öl

FORMAGGIO SPECIALE 125

Kvällens special ost

PIATTO DI FORMAGGIO 235

Kökets urval av ostar

UMARELL

PASTA PRIMI

FUSILLONE CON PISTACCHIO E STRACCIATELLA 265

*Fusillone med pistagepesto
& stracciatella*

Add on: Pancetta 35

SPAGHETTI AL RAGÙ DI MANZO 285

*Oxragu på oxfile med
spaghetti chitarra*

GNOCCHI DI PATATE CON FINFERLI E CAPESANTE ROSOLATE AL BURRO 315

*Gnocchi på potatis med smörstekta kantareller
och halstrade pilgrimsmusslor*

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 325

*Spaghetti med kvällens skaldjur
i pelatitomater*

VARMRÄTTER SECONDI

FILETTO DI MERLUZZO CON LIMONE, VERDURE DI STAGIONE E SALSA AL BURRO DI LEVISTICO 395

*Bakad torskrygg med gravad citron, säsongens
primörer och smörsås med libbsticka.*

Serveras med potatispuré.

MELANZANA ALLA MILANESE CON SALSA DI POMODORO E BASILICO 245

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

TAGLIATA UMARELL 395

*Kvällens styckningsdetalj med somrig sallad,
parmesankräm, solmogen tomat och hallon.*

BISTECCA ALLA FIORENTINA 1195

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

TILLBEHÖR CONTORNI

SPINACI E ZUCCHINE ALL'AGLIO 65

Spenat & zucchini med vitlök

INSALATA MISTA 65

*Blandad grönsallad med
rosévinäger & olivolja*

PURÈ DI PATATE CON BURRO

NOCCIOLA E TIMO 65
Potatispuré med brynt smör

SALSA OLANDESE 65

Hollandaisesås

SALSA AL VINO ROSSO 65

Rödvinsås

PATATE AL FORNO 65

Rostad potatis

NONNA MENY

Kökets urval av förrätter,
pasta och dessert

För sällskap om 2 personer eller fler
595 p.p

UMARELL MENY

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

För sällskap om 4 personer eller fler
1295 p.p

VINPAKET NONNA
3 glas vin utvalda för att passa
kvällens urval av rätter
395 p.p

DOLCI

TIRAMISÙ 145

Klassisk tiramisù med mandelolja

SORBETTO ALLA PESCA CON ZABAIONE, PESCA BIANCA E MANDORLE 135

Persikosorbet med sabayonne, vit persika och mandel

GELATO AL MASCARPONE CON FRAGOLE 135

Mascarponegelato med jordgubbar

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON LAMPONI E NOCCIOLE 145

Chokladmousse med hallon och hasselnötter

AFFOGATO CON GELATO AL MASCARPONE 115

Affogato med mascarponegelato

TARTUFO AL CIOCCOLATO ALL'AMARETTO 35

Chokladtryffel med amaretto

Glöm inte fråga servisen om passande dryck

GELATO 65/KULA

CIOCCOLATO Choklad

SORBETTO AL LIMONE

Citronsorbet

MASCARPONE

Mascarpone



UMARELL

PRE DRINKS

165

KLASSISKA

NEGRONI

Bombay Sapphire, Campari, Vermouth

DRY MARTINI

Bombay Premier Cru, Dry Vermouth, Olives

OLD FASHIONED

Makers Mark, Angustura Bitters, Sugar

SIGNATUR

PRUGNA E TEQUILA (Sour)

Patron Silver, Italicus, Plums, Lime

BERGAMOT & GRAPEFRUIT (Refreshing)

Beefeater, Italicus, Campari, Lemon, Grapefruit, Tonic

VIOLETTA E LAVANDA (Sour)

Tequila, Violet Bitter Liqueur, Lemon, Lavender

BEVERAGES

WINES BY THE GLASS

SPARKLING

NV Perrier-Jouët Grand Brut, Épernay, Champagne	195/1090
NV Le Contesse Prosecco	125/690

VITT VIN

2023 Terre Magre Sauvignon Blanc Friuli, Ita	150/675
2024 Mazzei Belgardo Vermentino, Toscana, Ita	155/695
2023 Domaine de Bievil Chablis, Bourgogne, Fra	180/795
2024 Pasqua Vigneti e Cantine Capitolo, Pinot Grigio, Ita	130/560
2022 Frescobaldi Rè mole Bianco, Toscana IGT, Toscana, Ita	125/585
2024 Roberto Saratto Gavi di Gavi, Piemonte, Ita	155/695

RÖTT VIN

2022 Murari Valpolicella Ripasso, Veneto, Ita	155/695
2023 San Silvestro Nebbiolo d'Alba, Piemonte, Ita	180/795
2023 Prunotto Barbera d'Asti Fiulot, Piemonte, Ita	160/720
2024 Codici Primitivo, Puglia, Ita	125/560
2022 Mazzei Belgardo Bronzone, Toscana, Ita	180/795
2023 Cantina Lavis Pinot Nero, Trentino, Ita	170/765
2022 Mazzei Fonterutoli Chianti Classico, Toscana, Ita	170/765

ROSÈ

2025 M de Minuty, Provence, Fra	150/675
---------------------------------	---------

TAP BEER

Menabrea Bionda Lager 4,8%	85
Sitting Bulldog IPA 6,4%	98

BEER BOTTLE OR CAN

Mariestads Continental 4,2%	89
Daura Damm Glutenfree lager 5,4%	98
Omaka Suntrip 4,5%	98
Carnaby Bulldog IPL 5,6%	125
Spendrups Signatur 4,7%	98

NON ALCOHOLIC

Oddbird Piccolo	115
Ship Full of Ipa	65
Menabrea 0,0%	65
Cider Briska 0,5%	65
MINO, Citron, Persika, Svartvoinbär	55
Läsk, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	42
Stenkulla bubbelvatten 75cl/33cl	75/42