

ANTIPASTI

CARCIOFI FRITTI CON CREMA
DI PECORINO E LIMONE 145

*Fried artichokes with
pecorino cream & lemon*

BATTUTA DI MANZO CON POMODORI
SECCHI E CREMA DI PARMIGIANO 185

*Beef tenderloin tartare with sun-dried tomatoes
& Parmesan cream*

CHARK 30g 75

Please ask your server about tonight's selection

MISTO DI UMARELL 225

Chef's selection of cured meats

MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO E
PEPERONCINO 185

Melon with Prosciutto Crudo and peperoncino

UMARELLS CAPRESE 175

*Mozzarella from Paestum with Tomatoes,
Basil & Olive Oil*

PIZZETTA 85

Tomato & Parmesan

PIZZETTA STRACCIATELLA 105

Tomato, Parmesan, & Stracciatella

PIZZETTA ACHOVIES 105

Tomato, Parmesan & Anchovies

CHESE
FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO DOP 85

Parmigiano Aged for 40 Months

PECORINO AL TARTUFO 95

Pecorino with Truffle

ABONDANCE FERMIÈRE85

Aged, nutty Alpine cheese

FORMAGGIO SPECIALE 125

Tonight's Special cheese

PIATTO DI FORMAGGIO 235

Chef's selection of cheeses

UMARELL

PASTA
PRIMI

FUSILLONE CON PISTACCHIO
E STRACCIATELLA 265

*Fusillone with pistachio pesto
and stracciatella
Add on: Pancetta 35*

SPAGHETTI AL
RAGÙ DI MANZO 285

Beef fillet ragù with spaghetti chitarra

GNOCCHI DI PATATE CON FINFERLI E
CAPESANTE ROSOLATE AL BURRO 320

*Potato gnocchi with butter-fried chanterelles and
seared scallops*

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 325

*Spaghetti with Today's Seafood in
Pelati Tomato Sauce*

MAIN COURSES
SECONDI

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

*Roasted cod loin with cured lemon, seasonal
vegetables, and a lovage beurre blanc. Served
with potato purée.*

MELANZANA ALLA MILANESE
CON SALSA DI POMODORO
E BASILICO 245

*Breaded and fried aubergine
with tomato sauce, parmesan, and basil*

TAGLIATA UMARELL 405

*Tonight's Butcher's Cut, served with a summer
salad, Parmesan cream, sun-ripened tomato,
and raspberries.*

BISTECCA ALLA FIORENTINA 1195

*Classic bone-in steak with roasted garlic
and grilled lemon
(40 minutes waiting time)*

SIDES
CONTORNI

SPINACI E ZUCCHINE
ALL'AGLIO 65

Spinach & zucchini with garlic

INSALATA MISTA 65

Mixed green salad with lemon oil

PURÈ DI PATATE CON
BURRO

NOCCIOLA E TIMO 65

Potato purée with browned butter

SALSA OLANDESE 65

Sauce Hollandaise

SALSA AL VINO ROSSO 65

Red wine sauce

PATATE AL FORNO 65

Roasted potatoes

NONNA MENU

*Chef's selection of starters,
pasta and dessert*

*For parties of two or more
595 p.p*

UMARELL MENU

*Chef's selection of snacks, starters,
pasta, main courses and dessert*

*For parties of four or more
1295 p.p*

NONNA WINE PAIRING

*Three carefully selected wines paired to complement the
evening's selection of dishes.
395 p.p*

DOLCI

TIRAMISÙ 145

Classic tiramisu with almond oila

SORBETTO ALLA PESCA CON ZABAIONE,
PESCA BIANCA E MANDORLE 135

*Peach Sorbet with Sabayon, White Peach
and Almonds*

GELATO AL MASCARPONE CON CILIEGIE E
MANDORLE 135

Mascarpone Gelato with Cherries & Almonds

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON
LAMPONI E NOCCIOLE 145

Chocolate Mousse with Raspberries and Hazelnuts

AFFOGATO CON GELATO
AL MASCARPONE 115

Affogato with mascarponegelato

TARTUFO AL CIOCCOLATO
ALL'AMARETTO 35

Chocolate truffle with Amaretto

Please ask your server for a recommended
beverage pairing

GELATO
65/SCOOP

CIOCCOLATO
Chocolate

SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

MASCARPONE

Mascarpone



UMARELL

PRE DRINKS

165

CLASSIC

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

2025 Cantina Kurtatsch Sauvignon Blanc Trentino, Ita	150/675
2025 Mazzei Belgardo Vermentino, Toscana, Ita	155/695
2024 Domaine de Bievil Chablis, Bourgogne, Fra	180/795
2025 Pasqua Vigneti e Cantine Capitolo, Pinot Grigio, Ita	130/560
2021 Frescobaldi Rémole Bianco, Toscana IGT, Toscana, Ita	125/585
2024 Roberto Saratto Gavi di Gavi, Piemonte, Ita	155/695

RÖTT VIN

2023 Murari Valpolicella Ripasso, Veneto, Ita	155/695
2024 San Silvestro Nebbiolo d'Alba, Piemonte, Ita	180/795
2024 Prunotto Barbera d'Asti Fiulot, Piemonte, Ita	160/720
2024 Codici Primitivo, Puglia, Ita	125/560
2022 Mazzei Belgardo Bronzone, Toscana, Ita	180/795
2025 Cantina Lavis Pinot Nero, Trentino, Ita	170/765
2023 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
Oma Suntrip 4,5%	98
Carnaby Bulldog IPL 5,6%	125
Spendrups Signatur 4,7%	98

CIDER

Briska Semi-dry Riesling & Peach 4,5%	89
---------------------------------------	----

NON ALCOHOLIC

Richard Juhlin Blanc de Blancs 0,0%	115
Leitz Eins Zwei Zero, Riesling, 0,0%	85
Ship Full of IPA 0,0%	65
Menabrea Lager 0,0%	65
Cider Briska 0,5%	65
MINO, Lemon, Peach, Blackcurrant	55
Läsk, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	42
Stenkulla Sparkling 75cl/33cl	75/42