

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 tomat
& 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 tomat,
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

ABONDANCE FERMIERE 85

Lagrad, nötig alpost

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 320

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 405

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 uttvalda för att passa
kvällens urval av rätter
395 p.p

DOLCI

TIRAMISÙ 145

Klassisk tiramisu med mandelolja

SORBETTO ALLA PESCA CON ZABAIONE,
PESCA BIANCA E MANDORLE 135

Persikosorbet med sabayonne, vit persika och mandel

GELATO AL MASCARPONE CON CILIEGIE E
MANDORLE 135

Mascarponegelato med körsbär och mandel

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

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 halvtorr Riesling Persika 4,5%

NON ALCOHOLIC

Richard Juhlin Blanc de Blancs 0,0%	115
Ship Full of IPA 0,0%	65
Menabrea 0,0%	65
Cider Briska 0,5%	65
MINO, Citron, Persika, Svartvinnbär	55
Läsk, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	42
Stenkulla bubbelvatten 75cl/33cl	75/42