

ANTIPASTI

CARCIOFI FRITTI CON CREMA
DI PECORINO E LIMONE 150

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

BURRATA E FICHI 175

Burrata med fikon, kronärtskocka, oliver
& krutonger

Add on: Prosciutto 45

PIZZETTA 95

Tomat & parmesan

PIZZETTA STRACCIATELLA 110

Tomat, parmesan, & stracciatella

PIZZETTA SARDELLER 110

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

GNOCCHI CON FUNGI E TARTUFO 265

Gnocchi på potatis med färsk tryffel &
en variation på säsongens svamp
Add on: Pilgrimsmusla 75

SPAGHETTI AL
RAGÙ DI MANZO 290

Oxragu på oxfile med pancetta &
spaghetti chitarra

ORECCHIETTE CON SALSICCIA
POMODORA E STRACCIATELLA 285

Orecchiette med salsiccia, tomat &
stracciatella

PASTA ALL'ASTICE CON ZAFFERANO
E POMODORO 445

Pasta med hummersås, sotad hummerstjärt,
saffran & tomat

VARMRÄTTER
SECONDI

FILETTO DI MERLUZZO CON
SALSA ALL'ASTICE, ZUCCA E NOCCIOLE 395

Bakad torskrygg med hummersås, pumpa
& hasselnötter

MELANZANA ALLA MILANESE
CON SALSA DI POMODORO
E BASILICO 245

Panerad och friterad aubergine
med tomatsås, parmesan & basilika

TAGLIATA UMARELL 405

Ryggbiff med betor,
fikon och örtemolusion

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 70
Potatispuré med brynt smör

SALSA OLANDESE 70

Hollandaisesås

SALSA AL VINO ROSSO 70

Rödvinsås

PATATE AL FORNO 65

Rostad potatis

NONNA MENY

Kökets urval av
sharing förrätter,
varsin pasta och
sharing dessert

För sällskap om 2 personer
eller fler 625 p.p

PALAZZO MENY

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

För sällskap om 2 personer
eller fler 795 p.p

UMARELL MENY

Sharing meny av kökets
urval av snacks, förrätter,
pasta, bistecca och
dessert.

För sällskap om 4 personer
eller fler 1295 p.p

PRE DRINKS

SPARKLING

NV Perrier-Jouët Grand Brut, Champagne 195/1090

NV Le Contesse Prosecco 125/690

KLASSISKA
170

NEGRONI

Bombay Sapphire, Campari, Vermouth

DRY MARTINI

Bombay Premier Cru, Dry Vermouth, Olives

OLD FASHIONED

Makers Mark, Angustura Bitters, Sugar

SIGNATUR
170

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



VINPAKET

Förhöj upplevelsen av Nonna menyn med ett noga
utvalt vinpaket. Viner valda för att
komplettera varje servering och låta smakerna från
köket komma till sin fulla rätt.
425 p.p

UMARELL

DOCLI

TIRAMISÙ 150

Klassisk tiramisu med mandelolja

PISTACCHIO 145

*Pistagegelato, pistagekräm, pistagekakor
& eldat fikon*

GELATO ALL MASCARPONE CON CILIEGE 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

BEVERAGES

VIN & BUBBEL

SPARKLING

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

VITT VIN

2025 Cantina Lavis Riesling, Trentino	135/595
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	135/560
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	130/560
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
---------------------------------	---------

FATÖL

Menabrea Bionda Lager 4,8%	88
Sitting Bulldog IPA 6,4%	98

FLASKÖL & BURK

Mariestads Continental 4,2%	89
Daura Damm Glutenfree lager 5,4%	96
Omaka Suntrip 4,5%	115
Carnaby Bulldog IPL 5,6%	115
Spendrups Signatur 4,7%	98

CIDER

Briska Demi-sec Riesling Persika 4,5%	98
---------------------------------------	----

ALKOHOLFRITT

Richard Juhlin Blanc de Blancs 0,0%	115
Ship Full of IPA 0,0%	68
Menabrea 0,0%	68
Cider Briska 0,5%	68
MINO, Citron, Persika, Svartrvinbär	58
Läsk, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	42
Stenkulla bubbelvatten 75cl/33cl	75/42