UMARELL

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 oxfilé 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

CARPACCIO DI TONNO DELL'UMARELL 250
Carpaccio på Balfego-Tonfisk med pomelo, kapris och krasse
Begränsat antal serveringar varje kväll

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

PASTA
PRIMI

GNOCCHI CON FUNGHI E TARTUFO 265
Gnocchi på potatis med tryffel & en variation på säsongens svamp
Add on: Pilgrimsmussla 75

SPAGHETTI AL RAGÙ DI MANZO 290
Oxragu på oxkind med spaghetti chitarra

ORECCHIETTE CON SALSICCIA POMODORO E STRACCIATELLA 285
Orecchiette med salsiccia, tomat & stracciatella

PASTA ALL'ASTICE CON ZAFFERANO E POMODORO 445
Pasta med sotad hummersjärt, hummersås, saffran & tomat
Begränsat antal serveringar varje kväll

VARMRÄTTER
SECONDI

FILETTO DI HALIBUT CON SALSA ALL'ASTICE, ZUCCA E NOCCIOLE 395
Bakad hälleflundra med hummersås, pumpa, hasselnötter & potatispuré

MELANZANA ALLA MILANESE CON SALSA DI POMODORO E BASILICO 245
Panerad & friterad aubergine med tomatsås, parmesan & basilika

TAGLIATA UMARELL 405
Ryggbiff med betor, fikon & örtemulosion

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

FONDO DI COTTURA 70
Skysås

PURÈ DI PATATE CON BURRO NOCCIOLA 70
Potatispuré med brynt smör

PATATE AL FORNO 65
Rostad potatis

NONNA MENY
Kökets urval av sharing förrätter, varsin pasta & sharing dessert.

För sällskap om 2 personer eller fler 625 p.p

PALAZZO MENY
Kökets urval av sharing snacks, förrätter, pasta, varsin varmrätt & sharing dessert.

För sällskap om 2 personer eller fler 795 p.p

UMARELL MENY
Sharing meny av kökets urval av snacks, förrätter, pasta, bistecca & 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

CROSTATA MERINGATA AL LIMONE E CALAMNSI 145
Calamansi & cirtronmarängpaj

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON LAMPONI E NOCCIOLE 145
Chokladmousse med hallon & 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 Belgvardo Vermentino, Toscana, Ita	155/695
2024 Domaine de Bieville 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 Belgvardo 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, Svartvinbär*	58
Läsk, *Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite*	42
Stenkulla bubbelvatten 75cl/33cl	75/42