

SPUNTINI

PANE ALL'AGLIO 75
Vitlöksbröd med olivtapenade

OLIVE MARINATE 69
Oliver marinerade med örter,
soltorkade tomater, chili & vitlök

MANDORLE MARCONA 69
Rostade marconamandlar

PROSCIUTTO/SALAME 95
Charkuterier, 60g

FOCACCIA 69
Foccaia med halvbakad mozzarella,
tomat & basilika

PICCOLI PIATTI

CROCCHETTE 115
Kroketter med parmesan

ARANCINI 125
Risottobollar med parmesan
& tryffelkräm

CORNETTO 115
Ricotta, tryffelhonung, rosmarin
& hasselnötter

CARCIOFI FRITTI 129
Friterad kronärtskocka med aioli

CALAMARI FRITTI 129
Friterad calamari med citron & aioli

ANTIPASTI

CHARKBRICKA 349/649
Prosciutto (18 mån), porchetta, fänkålssalami & ventricinasalami.
Serveras med parmesan- och tryffelkräm & våra egna tillbehör.

INSALATA CAPRESE 199
Buffelmozzarella, Piccadilly tomater, krutonger,
basilika & olivolja

CARPACCIO DI VITELLO 229
Gödkalvfilé, kantareller, skogsbär, ruccola, färsk svart tryffel,
friterad kronärtskocka, parmesan & tryffelmajonnäs

FEGATO CON LARDO E LENTICCHIE 210
Anklever, lardo, puylinser, sötpotatis & päronmostarda

CARPACCIO DI SALMERINO E CAPESANTE 229
Rödingfilé, pilgrimsmusslor, citron, fänkål & ruccola

SCAMPI ALLA GRIGLIA CON POMODORI 210
Grillad scampi, tomatås, chili, vitlök, persilja & vitlöksbröd

TARTAR DI MANZO 229
Oxtartar, Kalix lörrom, mascarpone,
potatis, lök & frisésallad

OSTRICHE & CAVIALE

ANTIPASTI REALE 49/ST
Ostron, champagnevinäggrett & citron

ANTIPASTI CASPIO 1295
Osetra caviar från ANNA Dutch, 50 gram.
Serveras med smörstekt toast.

PRIMI

FETTUCCINE ALLA ZINK 329
Gödkalvfilé, kalvbuljong, mascarpone, tryffelkräm,
babyspenat & parmesan

BIGOLI FRUTI DI MARE 329
Scampi, blåmusslor, calamari, knivmusslor, vitt vin,
vitlök, chili, persilja & tomat

LINGUINE ALL'ARAGOSTA 395
Hummer, vitt vin, vitlök, chili, persilja & tomat

RAGÙ D'AGNELLO 329
Ricotta och robiola ravioli med långkok av lammragu,
morötter, lök, mynta & pecorino

RAVIOLI DI VITELLO E TARTUFO NERO 299
Kalvfylld ravioli med färsk ricottaost, spenat & svartryffelkräm

TORTELLONI CON SPINACI 299
Tortelloni fyllda med buffelricotta och spenat,
tomatsås, salvia & friterad spenat

RISOTTO BOSCO E CAPRINO 299
Risotto med karljohanssvamp, getost & skogsbär

VERDURE 349
Rostad rotselleri, grönkål, avokado, broccoli, pinjenötter,
sparris, parmesan & tryffelmajonnäs

ALLERGIER/INTOLERANSER?
Fråga personalen så hjälper vi dig!

SECONDI

OSSOBUCO D'AGNELLO 399
24h långkokt lammlägg, saffransrisotto, tomat & gremolata

COTOLETTA ALLA MILANESE 399
Panerad kalvkotlett på ben, gnocchi, ruccola, parmesan,
tomat & citron

BISTECCA DI MANZO 595
500g entrecôte på ben, sötpotatischips, tryffelbearnaise,
tomatsallad & grillad citron

STEAK ZINK 399
Grillad ryggbiff, pommes frites, rödvinsås & bearnaisesås

PETTO D'ANATRA AL RADICCHIO 439
Ankbröst, radicchio tardivo, pumpapuré, paccheri pasta,
apelsinsås, rosépeppar, sparris & brysselkål

GAMBERONI AL LIMONE E RISOTTO 399
Grillade rödräkor, citronrisotto, färska örter, salmorigliosås &
grillad citron

SALMARINO D'ASTICE 399
Rödingfilé, jordärtskocka, hummerravioli, spenat, kräftskum,
tomatchips & lörrom

FRITTO MISTO 449
Friterad tonfisk, havsabborre, bläckfisk, scampi, zucchini,
aubergine & citronaioli

PER DUE PERSONE

För två personer

GRILL MIX 595/pp
Entrecôte på ben, salsiccia, lammracks, paprika,
aubergine & zucchini. Serveras med pommes frites,
tomatsallad, tryffelbearnaise & grillad citron.

PIZZA

MARGHERITA 195
Fior di latte, San Marzano-tomater, basilika & parmesan.
Kan väljas med burrata eller charkuteri (+49 kr).

GAMBERI 285
Fior di latte, scampi, San Marzano-tomater, cocktailtomater,
persilja, vitlök, chili, zucchini, svartkål & citron

UOVA DI COREGONE 295
Fior di latte, Kalix lörrom, citron- och mascarponekräm,
rödlök, gräslök, dill & svartpeppar

TARTUFO 285
Fior di latte, svart tryffel, ricotta, mascarpone, parmesan
& frisésallad

SALSICCIA E FRIARIELLI 285
Fior di latte, salsiccia, vild broccoli, portobellosvamp,
& basilika

DOLCI

TIRAMISU 159
Savoiard- och amarettikex, mascarpone, cognac & espresso

PANNACOTTA 159
Vitchoklad, skogsbär & pistageglass

FORMAGGI 299
Utvalda ostar & mostarda di frutta

RUCOLINO 125
Citronsorbet, prosecco & ruccola

GELATO ALLA VANIGLIA 45/kula
Vaniljglass, skogsbär, mynta & balsamico

ESPLOSIONE DI CIOCCOLATO 299
Rekommenderas för min. 2 pers
Vår egna “Chocolate explosion” med brownie, chokladmousse,
hallon- och chokladkräm & cashewnötter

TORTA MERINGATA AL LIMONE 159
Sockerkaka, vaniljbavaroise, citronkräm, hallon
& italiensk maräng

ALLERGIER/INTOLERANSER?
Fråga personalen så hjälper vi dig!

SPUNTINI

PANE ALL'AGLIO 75
Garlic bread with olive tapenade

OLIVE MARINATE 69
Olives marinated in herbs,
sun-dried tomatoes, chilli & garlic

MANDORLE MARCONA 69
Roasted marcona almonds

PROSCIUTTO/SALAME 95
Charcuteries, 60g

FOCACCIA 69
Focaccia with half baked mozzarella,
tomato & basil

PICCOLI PIATTI

CROCCHETTE 115
Croquettes with parmesan

ARANCINI 125
Risotto balls with parmesan
& truffle cream

CORNETTO 115
Ricotta, truffle honey, rosemary
& hazelnuts

CARCIOFI FRITTI 129
Fried artichoke with aioli

CALAMARI FRITTI 129
Fried calamari with lemon & aioli

ANTIPASTI

CHARKBRICKA 349/649
Prosciutto (18 mos.), porchetta, fennel salami & ventricina salami.
Served with a parmesan and truffle cream & our own sides.

INSALATA CAPRESE 199
Buffalo mozzarella, Piccadilly tomatoes, croutons,
basil & olive oil

CARPACCIO DI VITELLO 229
Veal fillet, chanterelles, wild berries, fresh black truffle,
arugula, fried artichoke, parmesan & truffle mayonnaise

FEGATO CON LARDO E LENTICCHIE 210
Foie gras, lardo, Puy lentils, sweet potato & pear mostarda

CARPACCIO DI SALMERINO E CAPESANTE 229
Char fillet, scallops, lemon, fennel & arugula

SCAMPI ALLA GRIGLIA CON POMODORI 210
Grilled scampi, tomato sauce, chilli, garlic, parsley & garlic bread

TARTAR DI MANZO 229
Beef tartar, Kalix roe, mascarpone, potatoes,
onion & frisée salad

OSTRICHE & CAVIALE

ANTIPASTI REALE 49/pc
Oysters, champagne vinaigrette & lemon

ANTIPASTI CASPIO 1295
Ossetra caviar from ANNA Dutch, 50 grams.
Served with buttered toast.

PRIMI

FETTUCCINE ALLA ZINK 329
Veal fillet, veal broth, mascarpone, truffle cream,
baby spinach & parmesan

BIGOLI FRUTI DI MARE 329
Scampi, mussels, calamari, clams, white wine,
garlic, chilli, parsley & tomatoes

LINGUINE ALL'ARAGOSTA 395
Lobster, white wine, garlic, chilli, parsley & tomatoes

RAGÙ D'AGNELLO 329
Ricotta and robiola ravioli with slow-cooked lamb ragu,
carrots, onion, mint & pecorino

RAVIOLI DI VITELLO E TARTUFO NERO 299
Veal-filled ravioli with fresh ricotta cheese, spinach & black truffle cream

TORTELLONI CON SPINACI 299
Tortelloni filled with buffalo ricotta and spinach,
tomato sauce, sage & fried spinach

RISOTTO BOSCO E CAPRINO 299
Risotto with porcini mushrooms, goat cheese & wild berries

VERDURE 349
Roasted celery root, kale, avocado, broccoli, pine nuts,
asparagus, parmesan & truffle mayonnaise

ALLERGIES/ INTOLERANCES?
Ask the staff and we will help you!

SECONDI

OSSOBUCO D'AGNELLO 399
24h slow-cooked leg of lamb, saffron risotto, gremolata & tomatoes

COTOLETTA ALLA MILANESE 399
Breaded veal cutlet on the bone, gnocchi, arugula, parmesan,
tomatoes & lemon

BISTECCA DI MANZO 595
500g entrecôte on the bone, sweet potato chips, tomato salad,
truffle béarnaise & grilled lemon

STEAK ZINK 399
Grilled striploin, french fries, red wine sauce & bearnaise sauce

PETTO D'ANATRA AL RADICCHIO 439
Duck breast, radicchio tardivo, pumpkin puree, pasta paccheri,
orange sauce, pink pepper, asparagus & Brussels sprouts

GAMBERONI AL LIMONE E RISOTTO 399
Grilled red prawns, lemon risotto, fresh herbs, salmoriglio sauce
& grilled lemon

SALMARINO D'ASTICE 399
Char fillet, artichoke, lobster ravioli, spinach, crayfish foam,
tomato chips & roe

FRITTO MISTO 449
Fried tuna, sea bass, squid, scampi, zucchini,
eggplant & lemon aioli

PER DUE PERSONE

For two people

GRILL MIX 595/pp
Entrecôte on the bone, salsiccia, rack of lamb, paprika,
aubergine & zucchini. Served with french fries,
tomato salad, truffle béarnaise & grilled lemon.

PIZZA

MARGHERITA 195
Fior di latte, San Marzano tomatoes, basil & parmesan.
Can be chosen with burrata or charcuterie (+49 sek).

GAMBERI 285
Fior di latte, scampi, San Marzano tomatoes, cocktail tomatoes,
parsley, garlic, chilli, zucchini, black cabbage & lemon

UOVA DI COREGONE 295
Fior di latte, Kalix roe, lemon and mascarpone cream,
red onions, chives, dill & black pepper

TARTUFO 285
Fior di latte, black truffle, ricotta, mascarpone, parmesan
& frisée salad

SALSICCIA E FRIARIELLI 285
Fior di latte, salsiccia, wild broccoli, portobello mushrooms,
& basil

DOLCI

TIRAMISU 159
Savoardi and amaretti biscuits, mascarpone, cognac & espresso

PANNACOTTA 159
White chocolate, wild berries & pistachio ice cream

FORMAGGI 299
Selection of cheeses & mostarda di frutta

RUCOLINO 125
Lemon sorbet, prosecco & arugula

GELATO ALLA VANIGLIA 45/scoop
Vanilla ice cream, wild berries, mint & balsamic vinegar

ESPLOSIONE DI CIOCCOLATO 299
Recommended for min. 2 pers
Our own “Chocolate explosion” with brownie, chocolate mousse,
raspberry and chocolate cream & cashew nuts

TORTA MERINGATA AL LIMONE 159
Spone cake, vanilla bavarois, lemon cream, raspberries
& Italian meringue

ALLERGIES/ INTOLERANCES?
Ask the staff and we will help you!