

## SPUNTINI

**PANE ALL'AGLIO** 79  
Vitlöksbröd med olivtapenade

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

**MANDORLE MARCONA** 69  
Rostade marconamandlar

**PROSCIUTTO/SALAME** 99  
Charkuterier, blanda fritt, 60g

**FOCACCIA** 69  
Focaccia med mozzarella,  
halvbakade tomater & basilika

## PICCOLI PIATTI

**CROCCHETTE** 99  
Potatiskroetter med parmesan

**ARANCINI** 129  
Risottobollar med parmesan  
& tryffelkräm

**CARCIOFI FRITTI** 129  
Friterad kronärtskocka med aioli

**CALAMARI FRITTI** 129  
Friterad calamari med citron & aioli

## ANTIPASTI

**CHARKBRICKA** 349/649  
San Daniele (18 mån), fänkålssalami, Prosciutto dell'Alpe (36 mån)  
& ventricinasalami.  
Serveras med parmesan- och tryffelkräm & våra egna tillbehör.

**INSALATA CAPRESE** 179  
Buffelmozzarella, Piccadilly-tomater, krutonger, basilika & olivolja

**BURRATA E MELONE** 199  
Färsk burrata, cantaloupemelon, fikon, rostade pumpakärnor,  
frisésallat, fikon mostarda, basilika & balsamico

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

**SCAMPI ALLA GRIGLIA CON POMODORI** 209  
Grillad scampi, tomatsås, chili, vitlök, persilja & vitlöksbröd

**TARTAR DI TONNO** 229  
Tonfisk, bottarga, avokadomajo, mango, papaya, ingefära,  
frisésallat & lime

**ZUPPA DI ARAGOSTA** 259  
Hummersoppa, hummerravioli, parmesanchips & tryffelperlage

## PRIMI

**FETTUCCINE ALLA ZINK** 299  
Fettuccine, gödkalvfilé, kalvbuljong, mascarpone, tryffelkräm,  
babyspenat & parmesan. Kan väljas med färsk svart tryffel (+69 kr).

**BIGOLI FRUTTI DI MARE** 299  
Pasta bigoli, scampi, blåmusslor, calamari, knivmusslor,  
vitt vin, vitlök, chili, persilja & tomater

**TORTELLINI ALL'ARAGOSTA** 349  
Ostfyllt tortellini, hummerkött, rödräkor, chili, vitlök,  
vitt vin, cocktailtomater, persilja & hummeremulsion

**RAGÙ D'AGNELLO** 299  
Pappardelle, långkokt lammragu, morötter, lök & pecorino

**RAVIOLI DI VITELLO E TARTUFO NERO** 279  
Kalvfylld ravioli, färsk ricotta, spenat & svartryffelkräm.  
Kan väljas med färsk svart tryffel (+69 kr).

**PASTA ALL'ARRABIATA (Veg.)** 279  
Pasta casarecce, burrata, tomater, chili, vitlök & pecorino

**TORTELLONI CON SPINACI (Veg.)** 279  
Tortelloni fyllda med buffelricotta och spenat,  
tomatsås, salvia & friterad spenat

**RISOTTO DEL BOSCO E CAPRINO (Veg.)** 279  
Risotto med karljohanssvamp, getost, skogsbär & tryffelkräm

**VERDURE (Veg.)** 349  
Rostad rotselleri, grönkål, avokado, broccoli, pinjenötter,  
sparris, parmesan & tryffelmajonnäs

## OSTRICHE & CAVIALE

**ANTIPASTI REALE** 49/st  
Ostron, champagnevinägrett & citron

**ANTIPASTI CASPIO** 1299  
Osetra caviar från ANNA Dutch, 50 gram.  
Serveras med smörstekt toast.

## SECONDI

**OSSOBUCO D'AGNELLO** 369  
24h långkokt lammlägg, saffransrisotto, tomater & gremolata

**COTOLETTA ALLA MILANESE** 399  
Panerad kalvkotlett på ben, polentachips, tryffelolja, ruccola,  
parmesan, tomater & citron

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

**FILETTO DI VITELLO** 439  
Kalvfilé, pumpagrätäng, panchetta, jordärtskockspuré, kantareller,  
lök & tryffelsås

**GAMBERONI AL LIMONE E RISOTTO** 369  
Grillade rödräkor, citronrisotto, färska örter, salmoriglio & grillad citron

**FILETTO DI SALMERINO** 399  
Rödingfilé, jordärtskocka, hummerravioli, spenat, kräftskum,  
tomatchips & löjrom

**BRANZINO AL FORNO** 439  
Helgrillad havsabborre, potatis, fänkål- och citrussallad & grillad citron

## PER DUE PERSONE

*För min. två personer*

**GRILL MIX** 589/person  
Entrecôte, salsiccia, lammracks, paprika, aubergine & zucchini.  
Serveras med pommes, tomatsallad, tryffelbearnaise & grillad citron.

**BISTECCA DI MANZO** 1299  
Australiensisk Wagyu entrecôte på ben "Carrara 640" M/S 6-7,  
sötpotatis pommes, tryffelbearnaise, tomatsallad & grillad citron

## PIZZA

**MARGHERITA** 179  
Fior di latte, San Marzano-tomatsås, basilika & parmesan.  
Kan väljas med burrata eller charkuteri (+49 kr).

**GAMBERI** 269  
Fior di latte, scampi, San Marzano-tomatsås, cocktailtomater,  
persilja, vitlök, chili, zucchini, svartkål & citron

**DIAVOLA** 259  
Fior di latte, ventricina- och 'ndujasalami, San Marzano-tomatsås,  
basilika, vitlök & chili

**UOVA DI COREGONE** 299  
Fior di latte, Kalix löjrom, citron- och mascarponekräm,  
rödlök, gräslök, dill & svartpeppar

**TARTUFO** 269  
Fior di latte, svart tryffelkräm, ricotta, portabello, mascarpone,  
parmesan & frisésallat. Kan väljas med färsk svart tryffel (+69 kr).

**PIZZA ALLA ZINK** 279  
Fior di latte, gödkalvfilé, mascarpone- och tryffelkräm,  
spenat & parmesan. Kan väljas med färsk svart tryffel (+69 kr).

## DOLCI

**TIRAMISÙ** 159  
Savoardi- och amarettikex, mascarpone, cognac & espresso

**PANNACOTTA** 159  
Vitchoklad, skogsbär & pistageglass

**FORMAGGI** 299  
Utvalda ostar & mostarda di frutta

**GINO** 169  
Vaniljglass, vitchoklad, citronmeliss, banan, kiwi & jordgubbar

**GELATO/SORBETTO** 49/kula  
Välj mellan vaniljglass eller citronsorbet!

**BIGNÈ ALLA CREMA DI NOCCIOLE** 199  
Petits-choux, hasselnötskräm & jordgubbssoppa

**L'UOVO D'ORO** 249  
Vårt "Gyllene Ägg" med chokladmousse, hallon- och chokladkräm  
på browniebotten, cashewnötter, färska bär & macarons

**CIOCCOLATINO** 49/st  
Hemgjord chokladtryffel

**ALLERGIER/INTOLERANSER?**  
Fråga personalen så hjälper vi dig!

## SPUNTINI

**PANE ALL'AGLIO 79**  
Garlic bread with olive tapenade

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

**MANDORLE MARCONA 69**  
Roasted marcona almonds

**PROSCIUTTO/SALAME 99**  
Charcuteries, mix freely, 60g

**FOCACCIA 69**  
Focaccia with mozzarella,  
half baked tomatoes & basil

## PICCOLI PIATTI

**CROCCHETTE 99**  
Potato croquettes with parmesan

**ARANCINI 129**  
Risotto balls with parmesan  
& truffle cream

**CARCIOFI FRITTI 129**  
Fried artichoke with aioli

**CALAMARI FRITTI 129**  
Fried calamari with lemon & aioli

## ANTIPASTI

**CHARKBRICKA 349/649**  
San Daniele (18 mos), fennel salami, Prosciutto dell'Alpe (36 mos)  
& ventricina salami.  
Served with a parmesan and truffle cream & our own sides.

**INSALATA CAPRESE 179**  
Buffalo mozzarella, Piccadilly tomatoes, croutons, basil & olive oil

**BURRATA E MELONE 199**  
Fresh burrata, cantaloupe melon, figs, roasted pumpkin seeds,  
frisée lettuce, fig mostarda, basil & balsamic vinegar

**CARPACCIO DI VITELLO 229**  
Veal fillet, balsamic vinegar jelly, chanterelles, wild berries, arugula,  
fresh black truffle, fried artichoke & truffle mayonnaise

**SCAMPI ALLA GRIGLIA CON POMODORI 209**  
Grilled scampi, tomato sauce, chili, garlic, parsley & garlic bread

**TARTAR DI TONNO 229**  
Tuna, bottarga, avocado mayonnaise, mango, papaya,  
ginger, frisée lettuce & lime

**ZUPPA DI ARAGOSTA 259**  
Lobster soup, lobster ravioli, parmesan chips & truffle perlage

## PRIMI

**FETTUCCINE ALLA ZINK 299**  
Fettuccine, veal fillet, veal broth, mascarpone, truffle cream,  
baby spinach & parmesan. Option to add fresh black truffle (+69 sek).

**BIGOLI FRUTTI DI MARE 299**  
Pasta bigoli, scampi, mussels, calamari, clams, white wine,  
garlic, chili, parsley & tomatoes

**TORTELLINI ALL'ARAGOSTA 349**  
Cheese-filled tortellini, lobster meat, red prawns, chili, garlic,  
white wine, cocktail tomatoes, parsley & lobster emulsion

**RAGÙ D'AGNELLO 299**  
Pappardelle, slow-cooked lamb ragu, carrots, onions & pecorino

**RAVIOLI DI VITELLO E TARTUFO NERO 279**  
Veal-filled ravioli, fresh ricotta cheese, spinach & black truffle cream.  
Option to add fresh black truffle (+69 sek).

**PASTA ALL'ARRABBIATA (Veg.) 279**  
Pasta casarecce, burrata, tomatoes, chili, garlic & pecorino

**TORTELLONI CON SPINACI (Veg.) 279**  
Tortelloni filled with buffalo ricotta and spinach,  
tomato sauce, sage & fried spinach

**RISOTTO DEL BOSCO E CAPRINO (Veg.) 279**  
Risotto with porcini mushrooms, goat cheese, wild berries & truffle cream

**VERDURE (Veg.) 349**  
Roasted celery root, kale, avocado, broccoli, pine nuts,  
asparagus, parmesan & truffle mayonnaise

## OSTRICHE & CAVIALE

**ANTIPASTI REALE 49/piece**  
Oysters, champagne vinaigrette & lemon

**ANTIPASTI CASPIO 1299**  
Ossetra caviar from ANNA Dutch, 50 grams.  
Served with buttered toast.

## SECONDI

**OSSOBUCO D'AGNELLO 369**  
24h slow-cooked leg of lamb, saffron risotto, gremolata & tomatoes

**COTOLETTA ALLA MILANESE 399**  
Breaded veal cutlet on the bone, polenta chips, truffle oil,  
arugula, parmesan, tomatoes & lemon

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

**FILETTO DI VITELLO 439**  
Veal fillet, pumpkin gratin, pancetta, Jerusalem artichoke purée,  
chanterelles, onion & truffle sauce

**GAMBERONI AL LIMONE E RISOTTO 369**  
Grilled red prawns, lemon risotto, herbs, salmoriglio & grilled lemon

**FILETTO DI SALMERINO 399**  
Char fillet, Jerusalem artichoke, lobster ravioli, spinach,  
crayfish foam, tomato chips & vendace roe

**BRANZINO AL FORNO 439**  
Grilled whole sea bass, potatoes, fennel and citrus salad & grilled lemon

## PER DUE PERSONE

*For min. two people*

**GRILL MIX 589/person**  
Entrecôte, salsiccia, rack of lamb, paprika, aubergine & zucchini.  
Served with fries, tomato salad, truffle béarnaise & grilled lemon.

**BISTECCA DI MANZO 1299**  
Australian Wagyu entrecôte on the bone "Carrara 640" M/S 6-7,  
sweet potato fries, truffle béarnaise, tomato salad & grilled lemon

## PIZZA

**MARGHERITA 179**  
Fior di latte, San Marzano tomato sauce, basil & parmesan.  
Can be chosen with burrata or charcuterie (+49 sek).

**GAMBERI 269**  
Fior di latte, scampi, San Marzano tomato sauce, cocktail tomatoes,  
parsley, garlic, chili, zucchini, black cabbage & lemon

**DIAVOLA 259**  
Fior di latte, ventricina and 'nduja salami, San Marzano tomato sauce,  
basil, garlic & chili

**UOVA DI COREGONE 299**  
Fior di latte, Kalix vendace roe, lemon and mascarpone cream,  
red onions, chives, dill & black pepper

**TARTUFO 269**  
Fior di latte, black truffle cream, ricotta, portabello, mascarpone,  
parmesan & frisée lettuce. Option to add fresh black truffle (+69 sek).

**PIZZA ALLA ZINK 279**  
Fior di latte, veal fillet, mascarpone and truffle cream, spinach  
& parmesan. Option to add fresh black truffle (+69 sek).

## DOLCI

**TIRAMISÙ 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

**GINO 169**  
Vanilla ice cream, white chocolate, lemon balm, banana, kiwi & strawberry

**GELATO/SORBETTO 49/scoop**  
Choose between vanilla ice cream or lemon sorbet!

**BIGNÈ ALLA CREMA DI NOCCIOLE 199**  
Petits-choux, hazelnut cream & strawberry soup

**L'UOVO D'ORO 249**  
Our "Golden Egg" with chocolate mousse, raspberry and chocolate cream  
on a brownie bottom, cashew nuts, fresh berries & macarons

**CIOCCOLATINO 49/piece**  
Homemade chocolate truffle

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