

## Vino Dolce

<b>2017 Moscato d' Asti</b> <small>Joseffa Saffirio, Piemonte</small>	100 530
<b>2013 Maximo</b> <small>Umani Ronchi, Marche</small>	110 610
<b>2010 Recioto</b> <small>Nicolis, Veneto</small>	130 770
<b>2012 Vin Santo</b> <small>S. Niccolo, Toscana</small>	120 710

## Caffè

<b>Espresso</b>	23 30
<b>Macchiato</b>	23 30
<b>Cappuccino</b>	35
<b>Caffè Latte</b>	37
<b>Americano</b>	30
<b>Espresso Martini</b>	138

## Tè

<b>Earl Grey</b>	30
<b>Roiboos</b>	30
<b>Verde</b>	30

## Forza Juve!

### Serie A 18/19

1	<b>La Vecchia Signora</b>	24
2	<b>Napoli</b>	18
3	<b>Inter</b>	16
4	<b>Lazio</b>	15
5	<b>Sampdoria</b>	14
6	<b>Roma</b>	14
7	<b>Fiorentina</b>	13
8	<b>Sassuolo</b>	13
9	<b>Parma</b>	13
10	<b>Milan</b>	12
11	<b>Genoa</b>	12
12	<b>Torino</b>	12
13	<b>Cagliari</b>	9
14	<b>SPAL</b>	9
15	<b>Udinese</b>	8
16	<b>Bologna</b>	7
17	<b>Atalant</b>	6
18	<b>Empoli</b>	5
19	<b>Frosinone</b>	1
20	<b>Chievo</b>	-1

Åsögatan 163, Södermalm

Telefon: 08 - 644 45 85

Öppettider

Tisdag - Lördag

17<sup>30</sup> - 24<sup>00</sup>

Söndag - Måndag.

Stängt

Free WIFI

## Spumanti | Champagne

<b>2012 Millesimato Brut</b> <small>Contratto, Piemonte Italien</small>	125 750
<b>Champagne, Brut</b> <small>Deutz, Frankrike</small>	130 780
<b>Champagne, Blanc de Blancs</b> <small>Hugues Godmé, Frankrike</small>	155 980

## Öl | Birra | Beer

<b>Bionda 4,8%, 33cl</b> <small>Birra Menabrea, Italien</small>	59
<b>Ambrata 5,0%, 33cl</b> <small>Birra Menabrea, Italien</small>	68
<b>Isaac Veteöl 5,0%, 33cl</b> <small>Baladin, Italien</small>	71

## Analcolico

<b>San Pellegrino 75cl</b>	45
<b>Aranciata   Apelsin 20cl</b>	38
<b>Aranciata Rossa   Blodapelsin 20cl</b>	38
<b>Limonata   Citron 20cl</b>	38
<b>Äppelmust</b> <small>Öspab</small>	35
<b>Non-Alcoholic 33cl</b> <small>Carlsberg</small>	35
<b>Läsk</b> <small>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite</small>	29

vino cucina e liquori bar

*La Vecchia Signora*

# la Vecchia Signora

vino cucina e liquori bar

## Antipasti

### Sformato di Topinambur 155

Jordärtskockssformato, parmesanskum, kantareller, riven hösttryffel  
Jerusalem artichoke sformato, parmesan foam, chanterelles, autumn truffle

### Polpo con Funghi Trifolati 155

Stekt bläckfisk, krossad potatis, funghi trifolati, potatischips

Fried octopus, fork masched potatoes, funghi trifolati, potato chips

### Gamberi Fritti alle Nocciole 150

Hasselnotspanerade och friterade vildräkor, citron  
Hazelnut crusted wild shrimps, lemon

### Carne Cruda 160

Piemontesisk kalvtartar, citron, vitlök, olivolja, parmesan  
Piedmontese steak tartar, lemon, garlic, olive oil, parmesan

### Vitello Tonnato 145

Kalvrostbiff, kapris, tonfiskmajonnäs  
Veal roast, capers, tuna mayonnaise

### Antipasto Misto

Blandade piemontesiska smårätter  
För 2 personer eller fler

175 p/p

### Salume e Formaggi

Charkuterier, ost och inlagda grönsaker  
för 2-personer

295

## Salume

### Speck Alto Adige 95

Trentino-Alto Adige  
Trentino-Alto Adige

### Salame Strolghino 120

Emilia-Romagna  
Emilia-Romagna

### Salame con Oca 105

Piemonte  
Piedmont

### Coppa 105

Emilia-Romagna  
Emilia-Romagna

### Fiocco di Parma 130

Emilia-Romagna  
Emilia-Romagna

## “Il Menu”

Serveras till alla kring bordet

### Antipasto Misto

Primi

Secondi

Dolci

520

Med vinval

1040

## Primi

“30 tuorli” Fatta in casa

### Tjarin 205

Vild och odlad svamp, vitlök, rosmarin, vitt vin, persilja  
Mushrooms, garlic, rosemary, white wine, parsley

### Agnolotti al Plin 215

Fylld pasta “ai tre arrosti”, alpsmör, salvia  
Filled pasta “ai tre arrosti”, alpine butter, sage

### Pappardelle 185

Ankragu, karljohansvamp, marsala, tomat, rosmarin  
Duck ragu, ceps, marsala, tomato, rosemary

### Risotto 235

Saffransrisotto, blåmusslor, bläckfisk, vildräkor,  
tomat, dragon, basilika  
Saffron risotto, mussels, squid, wild shrimps,  
tomato, tarragon, basil.

## Secondi

### Portabello e Topinambur 225

Bräserad portabello, jordärtskocksfonduta,  
friterad jordärtskocka, riven hösttryffel  
Braised portobello, jerusalem artichoke fonduta,  
deep fried jerusalem artichoke, autumn truffle

### Lucioperca alla Griglia 265

Grillad gösfilé, zucchini, tomat, bläckfisk,  
mandel, aioli, glasört  
Grilled pike-perch fillet, zucchini, tomato, squid,  
almonds, aioli, samphire

### “Saltimbocca” di Capriolo 295

Rådjursinnanlår, Speck Alto Adige, pumpacaponata,  
trumpetsvamp, salvia  
Roe deer “saltimbocca”, Speck Alto Adige,  
butternut caponata, trumpets, sage

### Collo d’Agnello 255

Barolobräserad höstlammnacke, bagna cauda, carciofini, tomat,  
fänkål  
Barolo braised lamb neck, bagna cauda, carciofini, tomato, fennel

## Formaggi

Robiola Rocchetta (ko-får-getmjölk), Piemonte

Liteggio (buffelmjölk), Lombardiet

Testun di Pecora (färmjölk), Piemonte

Taleggio (komjölk), Lombardiet

Gratin Bleu (komjölk), Piemonte

145

## Dolci

### Bonèt alla Piemontese 85

Piemontesisk chokladpudding smaksatt med kaffe, kanel,  
karamellsås och mandelbiskvier  
Baked chocolate pudding flavored with coffee, cinnamon,  
caramel sauce and almond bisquits

### Terrina al Cioccolato 115

Chokladterriner, inkokt päron, salsa al mou,  
kaffeglass, puffat carnaroliris  
Chocolate terrine, poached pear, salsa al mou,  
coffee ice cream, puffed carnaroli rice

### Mela e Meringa 115

Höstäpple, maräng, dragonkräm, mjölksorbet  
Autumn apple, meringue, tarragon cream, milk sorbet

### Affogato 130

Glass, espresso, kaffelikör  
Ice cream, espresso, coffee liqueur

### T.E.G. 155

Tryffel, espresso, grappa  
Dark chocolate truffle, espresso, grappa

## Gelati

Vanilj | Lavendel | Mjölchoklad | Kaffe  
Vanilla | Lavender | Milk Chocolate | Coffee

## Sorbetti

Äpple | Fänkål | Mjölk  
Apple | Fennel | Milk

Två smaker 85