

Vino Dolce

2017 Moscato d' Asti Oddero, Piemonte	110 530
2013 Maximo Umani Ronchi, Marche	125 610
2010 Recioto Nicolis, Veneto	130 770

Caffè

Espresso	23 30
Macchiato	23 30
Cappuccino	35
Caffè Latte	37
Americano	30
Espresso Martini	138

Tè

Roiboos	30
Verde	30

Analcolico

San Pellegrino 75cl	45
Aranciata Apelsin 20cl	38
Aranciata Rossa Blodapelsin 20cl	38
Limonata Citron 20cl	38
Äppelmust Apple juice , Öspab	35
Carlsberg 0,5% 33cl	35
Bitburger 0,0% 33cl	35
Sigtuna N.A.P.A 0,5% 33 cl	45
Coca-Cola, Sprite	29

Forza Juve!

Serie A 19/20

1	La Vecchia Signora	63
2	Lazio	62
3	Inter	54
4	Atalanta	48
5	Roma	45
6	Napoli	39
7	Milan	36
8	Verona	35
9	Parma	35
10	Bologna	34
11	Sassuolo	32
12	Cagliari	32
13	Fiorentina	30
14	Udinese	28
15	Torino	27
16	Sampdoria	26
17	Genoa	25
18	Lecce	25
19	SPAL	18
20	Brescia	16

Åsögatan 163, Södermalm

Telefon: 08 - 644 45 85

lavecchiasignora.sodermalm@gmail.com

Öppettider

Tisdag - Torsdag

17³⁰ - 21⁰⁰

Fredag - Lördag

17³⁰ - 23⁰⁰

Spumanti | Champagne

Brut - Champagne Palmer & Co, Champagne, Frankrike	150 900
Blanc - Spumante Le Marie, Piemonte, Italien	135 810

Birra

Bionda 4,8% 33cl Birra Menabrea, Italien	59
Ambrata 5,0% 33cl Birra Menabrea, Italien	68

Apertivo

Aperol Spritz	128
Dry Martini	130
Gin & Tonic	135
Negroni	138
Spriteriets Vermouth	125

vino cucina e liquori bar

La Vecchia Signora

la Vecchia Signora

vino cucina e liquori bar

Antipasti

Burrata 155

Burrata, stekt och råmarinerad zucchini, marconamandlar, vitlök, basilika

Burrata, sautéed and raw zucchini, marcona almonds, garlic, basil

Gamberi Fritti * 150

Hasselnotspanerade och friterade räkor med ramslöksmajonnäs
Hazelnut pan and fried shrimp with ramson mayonnaise

Carne Cruda 160

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

Vitello Tonnato 160

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

Antipasto Misto *

Blandade piemontesiska smårätter
Serveras till alla kring bordet

175 p/p

Salume e Formaggi

Charkuterier, ost och inlagda grönsaker
För 2 personer

295

Salume

Speck Alto Adige 95

Trentino-Alto Adige

Salame Strolghino 120

Emilia-Romagna

Salame con Oca 105

Piemonte

Coppa 105

Emilia-Romagna

Culatello di Siena 130

Toscana

Porta Via

Nu kan du ta med mat från oss.
Allt på menyn förutom det stjärnmärkta * kan du ta med.

Beställer du våra pastarätter så kan du välja om vi ska göra dem klara eller om du vill göra det sista själv hemma.

Väljer du det sistnämnda får du ett kit med färsk, handjord pasta som du kokar själv, sås och sist men inte minst våra goda råd.

När du tar med hem gäller menyns priser med 15 % rabatt.

Ring 08-644 45 85 eller mejla in din beställning på lavecchiasignora.sodermalm@gmail.com.

Secondi

Polpo alla Piastra 255

Halstrad polpo, peperonata, bläckfiskmajonnäs, råmarinerad fänkål
Seared polpo, peperonata, squid ink mayonnaise, fennel salad

Brasato al Barolo 255

Barolobräserad revbensstek, polenta morbida, broccoli, mandel, vitlök
Barolo braised short rib, polenta morbida, broccoli, almond, garlic

Primi

“30 tuorli” Fatta in casa

Ravioli 210

Svamp och tryffel fylld ravioli, vitlök, parmansanskum, grön sparris
Ravioli stuffed with mushroom and truffle, garlic, parmesan foam, green asparagus

Tagliatelle 185

Kalvragu, salsiccia, pancetta, tomat, vitt vin
Veal ragu, salsiccia, pancetta, tomato, white wine

Pappardelle 205

Anklårstracotto, karljohansvamp, rött vin, tomat, rosmarin, kanel
Duck leg stracotto, ceps, red wine, tomato, rosemary, cinnamon

Agnolotti al Plin 215

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

“Il Menu” *

Serveras till alla kring bordet

Fråga oss om kvällens meny

Antipasto Misto

Primi

Secondi

Dolci

540

Med vinval

1080

Formaggi

Robiola Rocchetta (get/ko/får), Piemonte

Bra Duro (ko), Piemonte

Sbirro (ko), Piemonte

Taleggio (ko), Lombardiet

Gratin Bleu (ko), 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

Affogato * 130

Glass, espresso, kaffelikör

Ice cream, espresso, coffee liqueur

T.E.G. * 155

Tryffel, espresso, grappa

Dark chocolate truffle, espresso, grappa

Gelati *

Vanilj | Mjölkkchoklad | Saltkaramell

Vanilla | Milk chocolate | Salt caramel

Sorbetti *

Blodapelsin | Äpple | Kämmjolk

Blood orange | Apple | Buttermilk

Två smaker 85