

Guldkaggen.

SOMMARMENY

ANTIPASTI

OLIVER / 55.-

Utsökta gröna italienska nocerallaoliver

SALTGURKA / 80.-

Smetana och honung.
En bra dryck: Kall vodka +116.-

EN KOMPLIMANG / 0.-

Ge bort en komplimang till en bordsgranne, det är gratis!

KVÄLLENS TVÅ OSTAR / 85.-

Serveras med bröd & marmelad

LORENZO'S FOCCACIA / 39.-

Med en god olivolja

PASSANDE DRICK?

Se sida 4 för drinkar!

CHARKETURIER / 85.-

Kvällens utvalda favoriter

GOTLANDSCHIPS / 55.-

Tryffel & Parmesan



FÖRRÄTTER



BURRATTA PANZANELLA / 165.-

Den bedårande krämiga Burrattan umgås här med tre olika sorters tomater: gazpachon, den ugnsbakade & den råa. En sidokyss av rödlök, levainkrutonger & basilika.

GRILLAD SPARRIS / 155.-

Fin gotlandssparris paras med en ramslöksvinegrätt, grillad citron & parmesan. För att goda råvaror ej behöver mer än så.

CARPACCIO / 179.-

Svenskt nötkött marinerad i en lime- och koriandervinegrätt. Har hela vårdnaden om en majonäs & levainkrutonger.

SIDES - Smått e gott!

FÄRSKPOTATIS / 55.-

Gotländsk! Smörslungad! Örter!

POMMES PERSILADE / 55.-

Pommes Frites med persilja- & vitlökssalt.

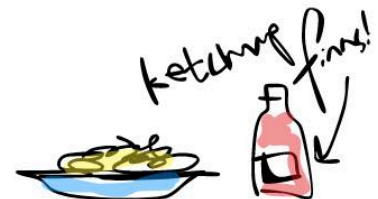
SALLAD PÅ BONDBÖNOR / 55.-

Ruccola och bondbönor i en vals tillsammans med hyvlat pecorino, olivolja, citron & rosépeppar.

Allergener?

Hej å lå - mat går å få!

FÖR BARNEN



PASTA TOMAT / 125.-

Pasta med Lorenzo's tomatås, kommer med basilikasmak & parmesan.

PASTA MED SMÖR / 85.-

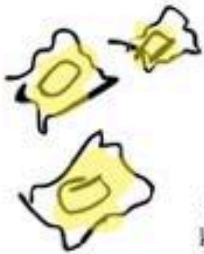
PASTA. SMÖR. Kanske parmesan om man vill.

PASTA



TRYFFELRAVIOLI / 270.-

Fylld pasta raviolistylé med tryffel och Karl-Johanssvamp. Pastan, ja den slungas runt i en fantastisk liten skapelse bestående av smör, vitt vin & salvia. Toppas med krämiga bitar burrata & pinjenötter. Tråkig är den INTE vår vegetariska pasta.



NAPOLITANSK RAGU / 265.-

Vi har en italiensk pastakock, visste ni det? När köket stänger går Lorenzo tillbaka till grytorna & preppar för vår gudomliga Napolitanska ragu. En klassisk rätt där fläskkött kokar länge länge i rött vin och tomatsås med vitlök, lök & lagerblad, rosmarin & salvia. Serveras med Caserecepasta & toppas med parmesan.



SKALDJURSPASTA / 295.-

Granne med havet, klart vi måste ha en skaldjurspasta! Thomas, Bobbo eller Ivan grillar kvällens skaldjur åt Lorenzo som under tiden slungar linguinepasta i en basilikastinn tomatsås, adderar vitlök så det står härliga till, semitorkade körsbärstomater, vitt vin & basilika. Pastan toppas med grillade Gambas, chiliflakes & gremolata.



VARMRÄTTER



ELDAD RÖDING / 275.-

Rödning direkt från kolgrillen på en bädd av citrongurka badandes i en bryntsmörsås smaksatt med gräslök & forellrom VÄRD ATT SKRIVA SÅNGER OM. Serveras med gotländsk smörslungad färskpotatis.

MOJITORISOTTO / 255.-

Is it a plane? Is it a bird? No it's Superman! Är det en drink? Är det en maträtt? Det är en kombination! En fräsch & somrig risotto med citron & lime, kronärtskocka, mynta & burrata. Kan bli sommarens snackis.

ENTRECÔTE / 370.-

300 gr hängmörat kött direkt från kolgrillen. Thomas transherar köttet och en chimchurri ringlas över följt av en grillad citron. Om du gillar kött, är det här sannerligen ett kött att gilla. Serveras med Pommes Persilade.

CAESAR SALTIMBOCCA / 229.-

En helt ny typ av Caesarsallad. Här med bankat kycklingbröst, parmaskinka & salvia - kolgrillat - på en ymnig bädd av romansallad, parmesan, krutonger & caesardressing.



SÖTT



TIRAMISUTÄRTA / 125.-

Moas egen tiramisu! Wow! En ny klassiker! Serveras som tårtbit med kakaotäcke & jordgubbar.

JORDGUBBSDRÖM / 125.-

Färska jordgubbar i ett svirvlande drömvisp på lemoncurd & mascarpone. Toppas med crumble, olivolja & basilika.

KVÄLLENS TVÅ OSTAR / 85.-

Serveras med ramlöksknäcke & marmelad.