

## SALUMI

*Från Belloras skaffereri av italienska chark- och ostdelikatesser.*

*Fulla med kärlek från småskaliga producenter.*

### PICCOLO 125

Tre riktigt goda charkuterier

### MEDIO 195

Tre riktigt goda charkuterier, lite mer och med riktigt gammal parmesan

### GRANDE 245

Tre riktigt goda charkuterier, tre riktigt goda ostar  
Oj-vad-mycket-ost-och-chark-storlek

## PRIMI

### MOZZARELLA DI BUFFALA 129

Pachinotomater, taggiascheoliver, basilika och olivolja

### VITELLO TONNATO 139

Långbakad kalv, tonfiskkräm, friterad kapris, parmesan och bladpersilja

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA 130

Bakad aubergine, rökt mozzarella, chili, basilika och pinjenötter

### CALAMARI FRITTI 135

Frasig bläckfisk med tartarsås, citron och svartpeppar

### CARNE CRUDA 149

Svenskt hackat ytterlår, tryffelmajonnäs, picklad svamp, silverlök och pecorino

### BRUSCHETTA 99

Rostat surdegsbröd med hackad tomat, vitlök, oregano och chili, toppad med sardeller

## CARNI

### FILETTO DI VITELLO 245

Stekt kalvytterfilé med ragu av svamp, salladslök och salsiccia, romanescopuré och kalvsky

### CARNE CRUDA 225

Svenskt hackat ytterlår, tryffelmajonnäs, picklad svamp, silverlök, pecorino och friterad ostronskivling,  
*serveras med frasig parmesanpotatis*

## PIZZE AL FORNO A LEGNA

*Våra sicilianska gourmetpizzor görs Napoli-style av vår pizzaiolo Turis finaste surdeg.  
Perfekt att dela med vänner.*

### BURRATA 185

Tomatsås, fior di latte, parmesan, basilika och burrata

### CARPACCIO 205

Parmesankräm, carpaccio, Pachinotomater, rucolapesto, cicoriasallad

### BOSCAIOLA 189

Svampkräm, fior di latte, portabello, tryffelsalami, gräslök

### SIGNORA 195

Prosciutto, mozzarella, rucola och marinerade tomater

### MODENA 185

Taleggio, fior di latte, mortadella, pistagesmör

### LÖJROM 295

Crème fraîche, löjrom, rödlök, gräslök, brynt smör och citron

## PASTA

### SPAGHETTI CHITARRA ALLE VONGOLE 215

Svenska hjärtmusslor, vitlök, vitt vin och bladpersilja

### TAGLIATELLE AL TARTUFO 235

Säsongens tryffel och smör

### BUBBLES & HUMMER 495 (2 PAX)

Bucatini di granagno, hel hummer, prosecco, N'duja och Datterinitomater

## APERITIVI

### NEGRONI DI BELLORA 145

*CLASSIC NEGRONI*

### GLITTERATI 135

*RINQUINQUIN PEACH, MONTENEGRO, STRAWBERRY, MINT*

### HUGO 125

*SAINT GERMAIN, SPUMANTE, MINT, TONIC*

### APEROL SPRITZ 125

*SPUMANTE, APEROL, SODA*

### BELLINI 125

*SPUMANTE, PEACH PURÉE*

### ROSSINI 125

*SPUMANTE, STRAWBERRY PURÉE*

— Hotel & Ristorante —

# BELLORA

## SALUMI

*From Bellora's "dispensa" of Italian delicacies.  
Full of love from artisanal producers.*

### PICCOLO 125

*Three types of selected cold cuts*

### MEDIO 195

*Three types of selected cold cuts,  
larger and with aged Parmesan*

### GRANDE 245

*Three types of selected cold cuts, and three cheeses.  
Perfect for sharing.*

## PRIMI

### MOZZARELLA DI BUFFALA 129

*Pachino tomatoes, taggiasche olives,  
basil and olive oil*

### VITELLO TONNATO 139

*Slow baked veal, tuna cream, fried capers,  
parmesan and parsley*

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA 130

*Baked eggplant, smoked mozzarella,  
chili, basil and pine nuts*

### CALAMARI FRITTI 135

*Fried squid with tartare sauce,  
lemon and black pepper*

### CARNE CRUDA 149

*Chopped outside beef, truffle mayonnaise,  
pickled mushroom, silver onion and pecorino*

### BRUSCHETTA 99

*Roasted sour dough bread with chopped tomatoes,  
garlic, oregano and chili, topped with anchovies*

## CARNI

### FILETTO DI VITELLO 245

*Fried veal tenderloin, mushroom, onion and salsiccia ragu,  
purée made with romanesco, veal gravy*

### CARNE CRUDA 225

*Chopped outside beef, truffle mayonnaise,  
pickled mushroom, silver onion,  
pecorino and fried oyster mushrooms,  
served with crunchy parmesan flavored potatoes*

## PIZZE AL FORNO A LEGNA

*Our Sicilian gourmet pizzas are made Napoli-style  
with sourdough, by our maestro baker, Turi.  
Perfect to share as a starter.*

### BURRATA 185

*Tomato sauce, fior di latte, parmesan, basil and burrata*

### CARPACCIO 205

*Parmesan cream, carpaccio, Pachino tomatoes,  
arugula pesto, chicory salad*

### BOSCAIOLA 189

*Mushroom cream, fior di latte, portabello, truffle salami, chives*

### SIGNORA 195

*Prosciutto, mozzarella, arugula and marinated tomatoes*

### MODENA 185

*Taleggio, fior di latte, mortadella, pistacchio butter*

### BLEAK ROE 295

*Crème fraîche, bleak roe, red onions, chives,  
brown butter and lemon*

## PASTA

### SPAGHETTI CHITARRA ALLE VONGOLE 215

*Swedish vongole clams, garlic, white wine  
and parsley*

### TAGLIATELLE AL TARTUFO 235

*Truffle and butter*

### BUBBLES & HUMMER 495 (2 PAX)

*Bucatini di granagno, lobster, prosecco,  
N'duja and Datterini tomatoes*

## APERITIVI

### NEGRONI DI BELLORA 145

*CLASSIC NEGRONI*

### GLITTERATI 135

*RINQUINQUIN PEACH, MONTENEGRO,  
STRAWBERRY, MINT*

### HUGO 125

*SAINT GERMAIN, SPUMANTE,  
MINT, TONIC*

### APEROL SPRITZ 125

*SPUMANTE, APEROL, SODA*

### BELLINI 125

*SPUMANTE, PEACH PURÉE*

### ROSSINI 125

*SPUMANTE, STRAWBERRY PURÉE*

— Hotel & Ristorante —

# BELLORA