



MISS  
**CLARA**  
BY  
NOBIS

## APERITIVI

BASIL VENEZIANO SPRITZ 145  
*Aperol, basil, sparkling wine, soda water*

SWEDISH MEXICAN IN ITALY 145  
*O.P. Petronella, Mezcal, Amaro Montenegro,  
cinamon vanilla and apple syrup, lime*

WHITE BELLINI 145  
*juice from white peach, sparkling wine*

GOD FATHER 145  
*Makers Mark, Amaretto*

LAURENT PERRIER BRUT 160  
*Champagne, France*

## SNACKS

OLIVES 45

MARCONA ALMONDS 59

## ANTIPASTI

BURRATA 135  
med pinjenötter och tomat. Serveras med gräslöksolja, basilika  
och friterad kapris  
*with pine nuts and tomatoes. Served with chive oil, basil and fried capers*

ARANCINI 120  
friterade risbollar med saffran och zucchini. Serveras med  
ricotta- och parmesandipp  
*fried rice balls with saffron and zucchini. Served with parmesan and  
ricotta dip*

CARPACCIO DI CERVO 155  
Hjortcarpaccio med jordärtskockschips och tryffelmajonnäs. Serveras  
med rucola och lingon  
*venison carpaccio with jerusalem artichok chips and truffle mayonnaise.  
Served with arugula and lingonberries*

BRUSCHETTA DI MARE 145  
med handskalade räkor, tomat och vitlök  
*with hand peeled shrimps, tomato and garlic*

ANTIPASTO MISTO 195  
med vårt urval av charketurier och ostar. Serveras med vitlöksbruschetta,  
oliver och mascarpone med saltorkade tomater  
*with our choice of charcuterie and cheeses. Served with garlic bruschetta,  
olives and mascarpone with sundried tomatoes*

## PRIMI

RISOTTO 215  
med svamp, jordärtskocka, grönkål och tryffelolja  
*with mushrooms, jerusalem artichokes, kale and truffle oil*

SPAGHETTI VONGOLE 225  
med hjärtmusslor, vitlök, selleri, tomat, chili och vitt vin  
*with cockles, garlic, celery, tomatoes, chili and white wine*

TAGLIATELLE 215  
färsk äggpasta med salsiccia, paprika och 12-års lagrad balsamico.  
Serveras med rucola och färskrivet parmesan  
*fresh egg pasta with salsiccia, red pepper och 12 years aged balsamic vine-  
gar.  
Served with arugula and freshly grated parmesan*

## SECONDI

BRANZINO ALLA PIASTRA 295  
stekt havsaborre med rostad fänkål och körsbärstomater. Serveras  
med spenat och krämig hummersås  
*fried seabass with roasted fennel and cherry tomatoes. Served with spinach  
and a lobster cream sauce*

TAGLIATA DI MANZO 325  
Stekt ryggbiff med tryffelaioli, rödvinssås och Nobisdressing 2.0.  
serveras med valfritt tillbehör  
*Sirloin steak with truffle aioli, red wine sauce and Nobis dressing 2.0.  
served with your choice of side*

SALTIMBOCCA 230  
fläskotlett med prosciutto, salvia och vitt vin. Serveras  
med ugnstrostad potatis och blandsallad  
*pork chop with prosciutto, sage and white wine. Served  
with oven roasted potatoes and mixed salad*

## CONTORNI

BROCOLI ALL'AGLIO 65  
vitlöksstekt broccoli  
*garlic fried broccoli*

PATATE AL FORNO 65  
ugnstrostad potatis med pancetta  
*oven roasted potatoes with pancetta*

INSALATA DI POMODORI 55  
sallad på tomat, rödlök och balsamico  
*salad with tomatoes, red onion and balsamic vinegar*

## DOLCI

TIRAMISÚ 115  
champagnekex doppade i kaffe och marsalavin varvade  
med färskostkräm  
*champagne biscuits dipped in coffee and marsala wine with cream cheese*

PANNACOTTA 120  
med apelsin och vanilj. Serveras med kaksmulor  
*with orange and vanilla. Served with crumbles*

AFFOGATO AL CAFFE 69  
vaniljglass toppad med espresso  
*vanilla ice cream topped with espresso*

TARTUFO AL CIOCOLATO 50  
Miss Claras chokladtryffel  
*Miss Clara's chocolate truffle*

CANNOLI 49  
veckans smak  
*flavor of the week*

