



MISS
CLARA
BY
NOBIS

FÖRDRINK

NEGRONI 145

Monkey 47 Dry Gin, Campari, Sweet Vermouth

RED HOOK 145

Rye Whiskey, Punt e Mes, Maraschino

WHITE BELLINI 145

juice from white peach, sparkling wine

WHITE HENDRICS SANGRIA 145

Giffard Fleur de Sureau Sauvage, white wine, Hendrics gin

MINDRE RÄTTER

BURRATA 135

med rostade pinjenötter, fikon, tomat, 12-årig balsamicovinäger och ruccola
with roasted pine nuts, figs, tomatoes, 12 year aged balsamic vinegar and arugula

ARANCINI 105

friterade risbollar med svamp och pikant yoghurt-dipp
deep-fried rice balls with mushrooms and spicy yogurt dip

CARPACCIO DI IPPOGLOSSO 175

på hälleflundra med bottarga, citronfiléer, picklad lök och surdegskrutonger
on halibut with bottarga, lemon fillets, pickled onions and sourdough croutons

BATTUTA DI MANZO 175

tartar på oxfilé med friterad kapris, rostad schalottenlök och torkade svarta oliver. Serveras med saltorkade pachinotomater och tryffelmajonäs
beef tenderloin tartare with fried capers, roasted shallots and dried black olives. Served with sun-dried pachino tomatoes and truffle mayonnaise

ANTIPASTO MISTO DI SALUMI 215

Miss Claras charkbricka
Miss Clara's charcuteries

STÖRRE RÄTTER

RISOTTO CARNAROLI 215

med säsongens svamp och amarettoreduktion
with mushrooms of the season and Amaretto reduction

SPAGHETTI VONGOLE 215

med hjärtmusslor, vitlök, tomat, chili och vitt vin
with cockles, garlic, tomatoes, chili and white wine

TAGLIATELLE AL RAGÚ 215

färsk äggpasta med husets ragú och 36 månaders lagrad parmesan
fresh egg pasta with ragú and 36 months aged parmesan

OCCHI DI LUPO 195

pasta occhi di lupo med pikant tomat-sås med vitt vin och vitlök. serveras med krämig burrata
pasta occhi di lupo with spicy tomato sauce with white wine and garlic. served with creamy burrata

COTOLETTA MILANESE 295

panerad kalvkotlett med citron och grönsallad
breaded veal chop with lemon and green salad

BRANZINO ALLA PIASTRA 245

stekt havsaborre med pikant tomat, smörslungad spenat och färskpotatisstomp med citron och schalottenlök
fried sea bass with spicy tomato, buttered spinach and fresh potato stomp with lemon and shallots

TAGLIATA DI MANZO 325

stekt ryggbiff med tre sorters såser, Nobis 2:0, rödvinssås, tryffelaioli. serveras med ett valfritt tillbehör
Sirloin steak with three kinds of sauces; Nobis 2:0, red wine sauce and truffle aioli. served with your choice of side order

TILLBEHÖR

BROCCOLI ALL' AGLIO 59

vitlöksstekt broccoli
garlic fried broccoli

PATATE AL FORNO CON NDUJA 69

ugnsrostad potatis med Nduja
oven roasted potatoes with Nduja

INSALATA DI POMODORI 49

tomatsallad med rödlök och 12-årig balsamico
tomato salad with red onion and 12 year aged balsamic vinegar

CAVOLO VERDE ALLA ROMANA 49

grönkål stekt i vitlök och tomat med chili
kale fried in garlic and tomato with chili

NÅGOT SÖTT

TIRAMISÚ 115

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

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA E VANIGLIA 125

semifreddo smaksatt med hasselnöt och vanilj
semifreddo flavored with hazelnuts and vanilla

AFFOGATO AL CAFFE 69

vaniljglass toppad med espresso
vanilla ice cream topped with espresso

TARTUFO AL CIOCCOLATO 50

Miss Claras chokladtryffel
Miss Clara's chocolate truffle

