

Vino Dolce

2017 Moscato d' Asti <small>Joseffa Saffirio, Piemonte</small>	100 530
2013 Maximo <small>Umani Ronchi, Marche</small>	110 610
2010 Recioto <small>Nicolis, Veneto</small>	130 770
2012 Vin Santo <small>S. Niccolo, Toscana</small>	120 710

Caffè

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

Tè

Earl Grey	30
Roiboos	30
Verde	30

Forza Juve!

Serie A 18/19

1	La Vecchia Signora	25
2	Napoli	21
3	Inter	19
4	Lazio	18
5	Sampdoria	15
6	Fiorentina	14
7	Roma	14
8	Sassuolo	14
9	Torino	13
10	Parma	13
11	Genoa	13
12	Milan	12
13	SPAL	12
14	Cagliari	10
15	Atalanta	9
16	Bologna	8
17	Udinese	8
18	Empoli	6
19	Frosinone	2
20	Chievo	-1

Åsögatan 163, Södermalm

Telefon: 08 - 644 45 85

Öppettider

Tisdag - Lördag

17³⁰ - 24⁰⁰

Söndag - Måndag.

Stängt

Free WIFI

vino cucina e liquori bar

La Vecchia Signora

Spumanti | Champagne

2012 Millesimato Brut <small>Contratto, Piemonte Italien</small>	125 750
Champagne, Brut <small>Deutz, Frankrike</small>	130 780
Champagne, Blanc de Blancs <small>Hugues Godmé, Frankrike</small>	155 980

Öl | Birra | Beer

Bionda 4,8%, 33cl <small>Birra Menabrea, Italien</small>	59
Ambrata 5,0%, 33cl <small>Birra Menabrea, Italien</small>	68
Isaac Veteöl 5,0%, 33cl <small>Baladin, Italien</small>	71

Analcolico

San Pellegrino 75cl	45
Aranciata Apelsin 20cl	38
Aranciata Rossa Blodapelsin 20cl	38
Limonata Citron 20cl	38
Äppelmust <small>Öspab</small>	35
Non-Alcoholic 33cl <small>Carlsberg</small>	35
Läsk <small>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite</small>	29

la Vecchia Signora

vino cucina e liquori bar

Antipasti

Sformato di Porri	155
Purjolöksformato, parmesanskum, kantareller, riven hösttryffel	
Leek sformato, parmesan foam, chanterelles, autumn truffle	
Polpo con Panzanella di Zucca	155
Stekt bläckfisk, pumpapanzanella, taggiascaoliver, tomat, kapris, selleri, piclad pumpa, watercress	
Fried octopus, butternut panzanella, taggiasca olives, tomato, celery, pickled butternut squash, watercress	
Gamberi Fritti alle Nocciole	150
Hasselnötspanerade och friterade vildräkor, citron	
Hazelnut crusted wild shrimps, lemon	
Carne Cruda	160
Piemontesisk kalvtartar, citron, vitlök, olivolja, parmesan	
Piedmontese steak tartar, lemon, garlic, olive oil, parmesan	
Vitello Tonnato	145
Kalvrostbiff, kapris, tonfiskmajonnäs	
Veal roast, capers, tuna mayonnaise	

Antipasto Misto

Blandade piemontesiska smårätter
För 2 personer eller fler

175 p/p

Salume e Formaggi

Charkuterier, ost och inlagda grönsaker
för 2-personer

295

Salume

Speck Alto Adige	95
Trentino-Alto Adige	
Trentino-Alto Adige	
Salame Felino	120
Emilia-Romagna	
Emilia-Romagna	
Salame con Oca	105
Piemonte	
Piedmont	
Coppa	105
Emilia-Romagna	
Emilia-Romagna	
Fiocco di Parma	130
Emilia-Romagna	
Emilia-Romagna	

“Il Menu”

Serveras till alla kring bordet

Antipasto Misto

Primi

Secondi

Dolci

520

Med vinval

1040

Secondi

Portabello e Topinambur	225
Bräserad portabello, jordärtskocksfonduta, friterad jordärtskocka, riven hösttryffel	
Braised portobello, jerusalem artichoke fonduta, deep fried jerusalem artichoke, autumn truffle	
Lucioperca alla Griglia	295
Grillad gösfilé, zucchini, tomat, bläckfisk, mandel, aioli, glasört	
Grilled pike-perch fillet, zucchini, tomato, squid, almonds, aioli, samphire	
“Saltimbocca” di Capriolo	295
Rådjursinnanlår, Speck Alto Adige, pumpacaponata, trattkantareller, salvia	
Roe deer “saltimbocca”, Speck Alto Adige, butternut caponata, trumpet chanterelles, sage	
Collo d’Agnello	255
Barolobräserad höstlammnacke, bagna cauda, carciofini, tomat, fänkål	
Barolo braised lamb neck, bagna cauda, carciofini, tomato, fennel	

Primi

“30 tuorli” Fatta in casa

Risotto	225
Karljohansvamp, trattkantareller, fonduta, riven hösttryffel	
Ceps, trumpet chanterelles, fonduta, autumn truffle	
Ravioli	195
Fylld pasta, baccalà, rostad tomatvinägrett, taggiascaoliver, selleri, pinjenötter, basilika	
Filled pasta, baccalà, roasted tomato vinaigrette, taggiasca olives, celery, pine nuts, basil	
Agnolotti al Plin	215
Fylld pasta “ai tre arrosti”, alpsmör, salvia	
Filled pasta “ai tre arrosti”, alpine butter, sage	
Tajarin	185
Tuppleverragu, salsiccia, marsala, tomat, rosmarin	
Rooster liver ragu, salsiccia, marsala, tomato, rosemary	

Formaggi

Robiola Rocchetta (ko-får-getmjölk), Piemonte
Liteggio (buffelmjölk), Lombardiet
Testun di Pecora (färmjölk), Piemonte
Taleggio (komjölk), Lombardiet
Gratin Bleu (komjölk), 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	
Terrina al Cioccolato	115
Chokladterriner, inkokt päron, salsa al mou, kaffeglass, puffat carnaroliris	
Chocolate terrine, poached pear, salsa al mou, coffee ice cream, puffed carnaroli rice	
Mela e Meringa	115
Höstäpple, maräng, dragonkräm, mjölk sorbet	
Autumn apple, meringue, tarragon cream, milk sorbet	
Affogato	130
Glass, espresso, kaffelikör	
Ice cream, espresso, coffee liqueur	
T.E.G.	155
Tryffel, espresso, grappa	
Dark chocolate truffle, espresso, grappa	

Gelati

Vanilj | Lavendel | Gianduja | Kaffe
Vanilla | Lavender | Gianduja | Coffee

Sorbetti

Äpple | Fänkål | Mjölk
Apple | Fennel | Milk

Två smaker 85