

VÄLKOMMEN TILL

CHICCE

CUCINA ITALIANA

Slottsgatan 8, Örebro

www.chicce.se

info@chicce.se

Upplaga 04

Mat & dryckesmeny



Chicces Cocktails

Handskapta och unika cocktails som skjutsar dina smaklökar till drinkarnas land Italien. Med Chicces egna touch så får du något nytt som du aldrig provat förut.

Varje cocktail: 155:-

Pomodoro

Malfy Con Limone,
Italicus, Hallon, Citron,
Pomodoroskum

Ultimo Club

Marconi 42 Maraschino, Strega,
Hallon, Citron, Angostura

Chiarito Garribaldi

Tanqueray Gin, Campari, Apelsin, Aprikos, Citron, Vassle

Chicces Espresso Martini

Ketel One Vodka, Borghetti,
Hasselnöt, Espresso, Choklad,
Pistage

Tommaso Collins

Borgogno Moscato,
Limoncello, Basilika, Citron,
San Pellegrino

Camemoro

Disaronno, Amaro, Hjortron,
Citron, Äggvita

Bellini Aranciata Rossa

Blodapelsin, Italicus,
Prosecco

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco,
San Pellegrino

Negroni

Tanqueray Gin, Campari, Carpano Classico



DRYCK

ÖL

Poretti (fat) 40cl	89:-
Poretti 33cl	80:-
100W Carnegie IPA 33cl	89:-
Menabrea Ambrata 33cl	89:-

CIDER

Cidraie 33cl	82:-
--------------	------

ALKOHOLFRITT

San Pellegrino 25cl	35:-
San Pellegrino 50cl	55:-
San Pellegrino läsk 20cl	35:-
Coca Cola co. 33cl	38:-
Carlsberg Alcohol Free 33cl	68:-
Mikkeller 33cl	75:-
Oddbird Spumante	75:-



Alkohol fria drinkar

Chicce Sbagliato

Martini Vibrante, Citron, Hallon,
Oddbird Spumante

Alkohol fri Bellini

Blodapelsin, Oddbird Spumante

Alkohol fri Pomodoro

Hallon, Citron, Grapefruktsoda,
Pomodoroskum

Citronlemonad

82:-

"Ett italienskt vardagsrum"

Vi vill skapa en ombonad & familjär känsla i lokalen där man verkligen känner sig bekväm & avslappnad.

Matsalen är liten och har direktkontakt med baren, bartendern, köket och kockarna vilket skapar känslan av ett enda stort vardagsrum.



BOLLICINE

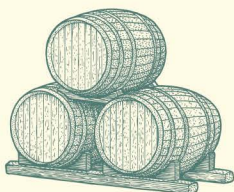
VNV Bonchelli Ecologico Prosecco - Glera - Venetien	100/570:-
NV Franciacorta Monte Rossa P.R. Blanc de Blancs - Chardonnay - Lombardiet	145/827:-
NV Monte Rossa Cabochon Fuoriserie N'022 - Chardonnay, Pinot Noir - Lombardiet	1100:-
NV Monte Rossa Flamingo Rosé - Chardonnay, Pinot Noir - Lombardiet	820:-

BIANCO

2022 Costadoro La Ferola - Passerina - Marche	105/473:-
2022 Mauro Sebaste Roero Arneis - Arneis - Piemonte	130/585:-
2022 Gaierhof Sauvignon - Sauvignon Blanc - Trentino	135/608:-
2022 Albino Rocca Langhe Chardonnay da Bertü - Chardonnay - Piemonte	140/630:-
2021 Gaierhof Pinot Grigio - Pinot Grigio - Trentino	610:-
2021 Pieropan Soave Classico Organic - Garganega, Trebbiano di Soave - Venetien	570:-
2020 Braida di Giacomo Bologna Re di Fiore - Riesling - Piemonte	690:-
2020 Borgogno Langhe Riesling - Riesling - Piemonte	950:-
2020 Michele Chiarlo Gavi di Gavi Rovereto - Cortese - Piemonte	620:-
2021 Frescobaldi Albizzia - Chardonnay - Toscana	585:-
2021 Scalunera Etna Bianco EKO - Carricante - Sicilien	650:-

ROSATO

2022 Torre Mora Scalunera Etna Rosato - Nerello Mascalese - Sicilien	135/608:-
---	-----------



ROSSO

2021 Cantina Zaccagnini Le Terre Dell'Abate - Montepulciano - Abruzzo	105/473:-
2019 Famiglia Cecchi Chianti Classico Storia di Famiglia - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Colorino - Toscana	130/585:-
2019 Torre Mora Scalunera Etna Rosso - Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio - Sicilien	140/630:-
2020 Michele Chiarlo Le Orme Barbera d'Asti - Barbera - Piemonte	135/608:-
2020 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese - Toscana	150/675:-
2019 Costa di Bussia Langhe Nebbiolo Arcapla - Nebbiolo - Piemonte	160/720:-
2020 Gaierhof Pinot Nero - Pinot Nero - Trentino	610:-
2019 Allegrini La Grola - Corvina, Oseleta - Venetien	690:-
2016 Costa Di Bussia Barolo Riserva - Nebbiolo - Piemonte	1099:-
2018 Michele Chiarlo Barolo Tortoniano - Nebbiolo - Piemonte	1200:-
2012 Michele Chiarlo Barolo Cerequio - Nebbiolo - Piemonte	1799:-
2020 Giuseppe Mascarello Dolcetto d'Alba Vigna Bricco - Dolcetto - Piemonte	750:-
2019 Giuseppe Mascarello Barbera d'Alba Scudetto - Barbera - Piemonte	890:-
2017 Giuseppe Mascarello e Figlio, Barolo Perno Vigna Santo Stefano - Nebbiolo - Piemonte	3850:-
2019 Mauro Veglio Barolo (Magnum) - Nebbiolo - Piemonte	2100:-
2014 Pio Cesare Barolo - Nebbiolo - Piemonte	1499:-
2015 Pio Cesare Barolo - Nebbiolo - Piemonte	1599:-
2016 Pio Cesare Barolo - Nebbiolo - Piemonte	1799:-
2020 Borgogno No Name - Nebbiolo - Piemonte	850:-
2014 Borgogno Barolo Riserva - Nebbiolo - Piemonte	1450:-
2016 Borgogno Barolo Riserva - Nebbiolo - Piemonte	1450:-
2020 Gaja Sito Moresco - Nebbiolo, Barbera, Merlot - Piemonte	950:-
2019 Gaja Barbaresco - Nebbiolo - Piemonte	3899:-
2020 Gaja Ca'Marcanda Magari - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Toscana	1500:-

ROSSO

2022 Albino Rocca Barbera d'Alba - Barbera - Piemonte	650:-
2021 Albino Rocca Nebbiolo d'Alba - Nebbiolo - Piemonte	820:-
2019 Albino Rocca Barbaresco - Nebbiolo - Piemonte	920:-
2017 Albino Rocca Barbaresco Angelo - Nebbiolo - Piemonte	1300:-
2013 Ricasoli Castello di Brolio Chianti Classico - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot - Toscana	1099:-
2018 Ricasoli Castello di Brolio Chianti Classico - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot - Toscana	900:-
2016 Famiglia Cecchi Chianti Classico Riserva (Magnum) - Sangiovese, Cabernet Sauvignon - Toscana	1350:-
2016 Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione - Sangiovese - Toscana	990:-
2015 Monteraponi Baron Ugo - Sangiovese, Canaiolo, Colorino - Toscana	1300:-
2018 Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto Brunello di Montalcino - Sangiovese - Toscana	1250:-
2018 Geografico Brunello di Montalcino - Sangiovese Grosso - Toscana	899:-
2019 Tenuta San Guido Sassicaia - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Toscana	4500:-
2020 Marchesi Antinori Tignanello - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Toscana	2400:-
2019 Piaggia Riserva - Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot - Toscana	990:-
2020 Graci Etna Rosso - Nerello Mascalese - Sicilien	720:-
2020 Graci Arcuría Etna Rosso - Nerello Mascalese - Sicilien	1250:-





INTRODUCERAR VÅRA SCHIACCIATAS



Tuna salame picante

189:-

Tonfiskröra, salami, krispsallad, röd paprika & rödlök

Pomodoro è burrata

189:-

Burrata, mixade tomater & basilika

Mortadella stracciatella pistachio

189:-

Mortadella, machésallad, tomat & pistagenötter

I den kulinariska världen finns det alltid något nytt att utforska, och en av de senaste upptäckterna är "schiacciatas." Denna italienska delikatess liknar en platt focaccia, men den har sin egen unika charm och smak. Schiacciatas bakas till perfektion med generösa mängder olivolja, salt och en härlig blandning av smaker som kan inkludera örter och tomater.

Det som gör schiacciatas så speciella är deras mångsidighet. De kan vara runda eller fyrkantiga i formen och passar perfekt som ett smakfullt tilltugg eller som en del av en hjärtlig måltid. Den krispiga ytan och den fylliga smaken gör schiacciatas till en älskad favorit bland matälskare världen över.

Så om du är redo att ta din smakupplevelse till nästa nivå, varför inte ge våra schiacciatas en chans?





SHARINGMENY

OMGÅNG 1

Amalfistyle tuna tartar

Limoncello, friterad kapris, picklad schalottenlök,
pinjenötter, parmesankräm & pommes allumette

Arancini

Västerbottensost, dill, creme fraiche,
mascarpone, picklad lök & löjrom

Stracciatella

Pumpa, honung, brynt smör,
saltrostade pumpafrön, friterad salvia & schiacciata

OMGÅNG 2

Wild Mushroom risotto

Skogssvampsrisotto, jordärtskockschips & rostade valnötter

Grillad hjortytterfilé

Pumpapuré, picklade steklökar, krispig grönkål,
barolo & fikonsky, mandelpotatis & västerbottenkroketter

OMGÅNG 3

Vit chokladmousse

Hjortronkompott smaksatt med amaretto
& krossade biscottismulor

Pris: 549:-/per person

Dryckespaket: 500:-/ per person

SNACKS

Chicces vitlöksbröd Vitlökspinsa	89:-
Parmigiano Reggiano DOP 24 Lagrad hårdost på komjolk	55:-
Pecorino Romano DOP buccia nera Lagrad hårdost på fårmjolk	55:-
Prosciutto crudo San Miniato Lufttorkad skinka	75:-
Salame con tartufo bianco Vit tryffelsalami	65:-
Salame Napoli piccante Het salami	65:-
Olive Taggiasche denocciolate in olio Marinerade oliver	65:-



ANTIPASTI

Arancini	145:-
Västerbottensost, dill, creme fraiche, mascarpone, picklad lök & löjrom	
Gratinerade gröna musslor	145:-
Chili & tomatpesto, lime, fregola från Sardinien	
Patate amandine alla calabrese	129:-
Friterad amandinepotatis, aioli picante, gremolata & parmesansnö	
Amalfistyle tuna tartar	159:-
Limoncello, friterad kapris, picklad schalottenlök, pinjenötter, parmesankräm & pommes allumettes	
Burrata	149:-
Caponata burrata, fänkålspollen & grissini	
Bruschetta	145:-
Vispad chèvrekrem, rödbetsmarmelad, rosmarinhonung, friterad sötpotatis & valnötter	
Stracciatella	139:-
Pumpa, honung, brynt smör, saltrostade pumpafrön, friterad salvia & schiacciata	
Carciofi alla romana	119:-
Friterad kronärtskocka & citron	
Gamberi	149:-
Scampi, vitlök, chili, vitt vin, semitorkad tomat, limeaioli, olivolja & schiacciata	
Carpaccio	169:-
Tunnskivad oxfilé, parmesan, cacio e pepe-emulsion, kapris, friterad basilika, pinjenötter & citron	

PASTA FRESCA

Chicken parmigiana

Pasta pappardelle, friterad kyckling, napolisås & mozzarella

199:-

Spicy vodka

Pasta rigatoni, Sergios salsiccia & 'nduja

199:-

Mac & Cheese

Pasta rigata, ostsås, tryffelpecorino

159:-

Röd pesto burrata

Pasta paccheri, röd pestosås, pistagenötter, semitorkade tomater med burrata

189:-

Filetto di manzo

Pasta fettuccine, oxfilé, marsalavin, mascarpone, spenat, karamelliserad silverlök & skogssvamp

249:-



RAVIOLI

Porcini

Pasta fylld med karljohanssvamp, ricotta, tryffelsås & friterad grönkål

199:-

Spinaci

Pasta fylld med spenat, brynt smör, hasselnötter, parmesan & balsamico

199:-

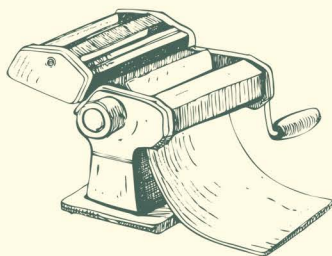
Agnolotti e gamberi

Pasta fylld med mango, pistagenötter & mascarpone, scampi, smörsås med fermenterad chili

219:-

Raviolins namn härleds från det medeltida italienska ordet "riavvolgere," som betyder att svepa eller vira in, vilket beskriver processen att svepa fyllningen i pastadegen.

Denna vikta pasta har varit en favorit i Italien under århundraden och har sedan spridit sig över hela världen som en ikonisk italiensk maträtt. Oavsett var dess ursprungliga rötter ligger, är ravioli en tidlös klassiker som hyllar den kulinariska konsten i Italien och är nu en av de mest älskade pastarätterna internationellt. Vi på Chicce är stolta över att dela den här fantastiska rätten med er och föra den italienska ravioliens historia till ditt bord.



SECONDI

Grillad hjortytterfilé

Pumpapuré, picklade steklökar, krispig grönkål, barolo & fikonsky, mandelpotatis & västerbottenkroketter

299:-

Wild Mushroom risotto

Skogssvampsrisotto, jordärtskockschips & rostade valnötter

239:-

Cioppino (fisk & skaldjurssoppa)

Tomat, saffran, fänkål, gröna musslor, scampi, calamari, tors krygg, aioli & schiacciata

259:-

Fregola Di Mare

Pastakulor, saffran, tomat, vitt vin, musslor, scampi, calamari

249:-

DOLCI

Vit chokladmousse

Hjortronkompott smaksatt med amaretto, & krossade biscottismulor

119:-

Chicces tiramisù

Mascarpone, pavesini, espresso & amaretto

119:-

Affogato

Vaniljglass med dubbel espresso

119:-

Gelato e sorbetto

Två kulor glass, en kula sorbet & färska bär

119:-

T.E.G

Tryffel, espresso & grappa

159:-

Pinsa romana



Rimpizza är vår version av den romerska Pinsa, vårt sätt att servera en lättsmält Pinsa. Traditionellt tänk med hög hydrering och lång jäsnings, förstärkt genom en blandning av utvalda mjöl, varav många kommer från vårt territorium (Rieti, strax norr om Rom), och från vår moderjäst som går tillbaka till över tjugo år sedan.

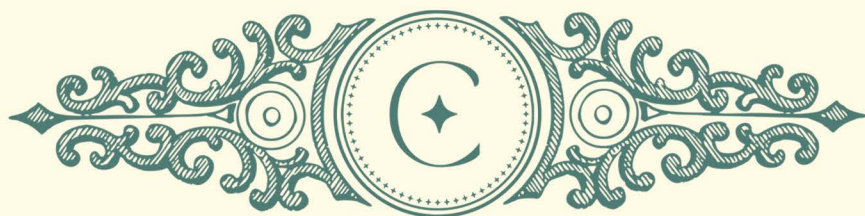


PINSA ROMANA

Margherita	145:-
Tomatsås, mozzarella, basilika, olivolja & parmesan	
Parma	170:-
Tomatsås, mozzarella, parmaskinka, olivolja, parmesan & rucola	
Diavola	179:-
Tomatsås, mozzarella, salami piccante, chiliolja, oregano, torkad chili & pecorino	
Alla romana bianca con mortadella	159:-
Stracciatella, mortadella, tomat, pistagenötter, mozzarella, basilika & balsamicoglaze	
Spicy vodka pinsa	179:-
'Nduja tomatsås, Sergios salsiccia, picante aioli, grön pesto & parmesan	
Vegetariana bianca	159:-
Creme fraiche, delikatesspotatis, semitorkad tomat, picklad lök, mozzarella & svarta oliver	
Chèvre bianco	189:-
Creme fraiche, mozzarella, chèvre, honung, torkad chili & machesallad	
Di mare	189:-
Tomatsås, mozzarella, scampi, gremolata, aioli, tomat, parmesanflakes & rucola	
Capricciosa	159:-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto, champinjoner, oregano & parmesan	
Salame al tartufo	184:-
Tomatsås, mozzarella, tryffelsalami, parmesan, tryffelolja & rucola	
Cacio e pepe	170:-
Creme fraiche, pecorino, stracciatella & svartpeppar	
Smögen	249:-
Creme fraiche, kallrökt lax, handskalade räkor, löjrom, limeaioli, västerbottensost, rödlök & dill	

Glutenfri deg: + 35:- / Vegansk ost: + 30:-

PINSA ROMANA



Slottsgatan 8
www.chicce.se

@chiccerestaurant
info@chicce.se