

CHICCE

Slottsgatan 8

Upplaga 02

Pinsa Romana

Inspirerad av den romanska Pinsa, så har Chicce skapat ett urval på 12 av våra egna favoriter.

SIDA 14

Cocktails

Allt från en klassisk Negroni till Chicces egen Espresso Martini

SIDA 01



www.chicce.se
info@chicce.se





EST. 2022

CHICCE

CUCINA ITALIANA

INNEHÅLL

Välkommen till Chicces första upplaga. Här ska du få lära dig om vilka vi är, och vad som erbjuds på vårt lilla ställe här på hörnet. Som du förmodligen redan listat ut så är vi väldigt inspirerade av den italienska kulturen.

Vi hoppas verkligen att du kommer hitta något du älskar här. Det kan vara maten, drycken, atmosfären eller bordsgrannen. Det viktigaste för oss är iallafall att du lämnar Chicce en upplevelse rikare. Vid allergi - Fråga personalen så hjälper vi dig.

	SIDA
Cocktails	03
Dryck	04
Vin	05-06
Sharingmeny	08
Snacks	09
Primi	10
Pasta Fresca/Ravioli/Secondi	11
Dolce	12
Pinsa Romana	14



Chicces Cocktails



Pomodoro

Malfy Gin con Limone, Italicus, hallon, citron, schiuma di pomodoro

Italian Side

Borgogno Moscato, Villa Massa Limoncello, citron, basilika

Zafferano Acido

Tanqueray Gin, Aperol, Angostura, saffran, citron, S. Pellegrino Aranciata

Bellini di Casa

Carpano Bianco, persika, prosecco

Negroni

Tanqueray Gin, Campari, Carpano Classico

Rosso di Amaretto

Malfy Gin con Arancia, Amaretto, grapefrukt, citron, Angostura

Espresso Martini

Ketel One Vodka, Borghetti, Frangelico, espresso, choklad, pistagesalt

Alla cocktails kostar 150:-/5 cl

DRYCK

Öl på fat

Poretti - 40 cl 82:-

Öl på flaska

Poretti - 33 cl 78:-

Nya Carnegiebryggeriet 100W - 33 cl 85:-

Kronenbourg 1664 Blanc - 33 cl 80:-

Cider

Cidraie Original Organic - 33 cl 80:-

Alkoholfritt

San Pellegrino mineralvatten - 25 cl 30:-

San Pellegrino mineralvatten - 50 cl 50:-

San Pellegrino läsk - 20 cl 32:-

Coca Cola co. - 33 cl 35:-

Carlsberg Alcohol free - 33 cl 60:-

Oddbird Spumante 70:-

Alkohol fria drinkar

Lemonad 80:-

Citron / Apelsin / Blodapelsin

Bellini 80:-

Persika, Oddbird Spumante

Sbagliato 80:-

Martini Vibrante, Oddbird Spumante



Bollicine

NV Bonchelli Ecologico Prosecco - Glera - Veneto	100/570:-
2016 Feudi Di San Gregorio DUBL Brut - Falanghina - Kampanien	125/720:-
NV Marchesi Antinori Franciacorta Cuvée Royale - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco - Lombardiet	800:-
NV Monte Rossa P.R. Blanc de Blancs - Chardonnay - Lombardiet	840:-
NV Monte Rossa Cabochon Fuoriserie N'022 - Chardonnay, Pinot Noir - Lombardiet	1 100:-
NV Monte Rossa Flamingo Rosé - Chardonnay, Pinot Noir - Lombardiet	820:-

Bianco

2021 Costadoro La Ferola - Passerina - Marche	100/450:-
2022 Mauro Sebaste Roero Arneis - Arneis - Piemonte	125/560:-
2021 Gaierhof Sauvignon - Sauvignon Blanc - Trentino	135/610:-
2021 Albino Rocca Langhe Chardonnay da Bertù - Chardonnay - Piemonte	140/630:-
2021 Gaierhof Pinot Grigio - Pinot Grigio - Trentino	610:-
2021 Pieropan Soave Classico Organic - Garganega, Trebbiano di Soave - Veneto	570:-
2020 Braida di Giacomo Bologna Re di Fiore - Riesling - Piemonte	690:-
2019 Michele Chiarlo Gavi di Gavi Rovereto - Cortese - Piemonte	620:-
2021 Frescobaldi Albizzia - Chardonnay - Toscana	530:-
2020 Marchesi Antinori Guado Al Tasso Vermentino Bolgheri - Vermentino - Toscana	560:-
2021 Feudi Di San Gregorio Greco di Tufo - Greco - Kampanien	610:-
2019 Donnafugata Sul Vulcano Etna Bianco - Carricante - Sicilien	650:-

Rosé

2019 Pasqua Vigneti e Cantine 11 Minutes Rosé - Corvina, Trebiano, Syrah, Carménère - Venetien	100/450:-
--	-----------

Rosso

2021 Cantina Zaccagnini Le Terre Dell'Abate - Montepulciano - Abruzzo	100/450:-
2019 Famiglia Cecchi Chianti Classico Storia di Famiglia - San- giovese, Cabernet Sauvignon, Colorino - Toscana	130/585:-
2021 Albino Rocca Barbera d'Alba - Barbera - Piemonte	140/630:-
2020 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese - Toscana	145/650:-
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 - Veneto	690:-
2020 Giuseppe Mascarello Dolcetto d'Alba Vigna Bricco - Dolcetto - Piemonte	650:-
2019 Giuseppe Mascarello Barbera d'Alba Scudetto - Barbera - Piemonte	760:-
2019 Michele Chiarlo Le Orme Barbera d'Asti - Barbera - Piemonte	595:-
2016 Michele Chiarlo Barolo Cerequio - Nebbiolo - Piemonte	1 550:-
2014 Borgogno Barolo Riserva - Nebbiolo - Piemonte	1 200:-
2020 Gaja Sito Moresco - Nebbiolo, Barbera, Merlot - Piemonte	950:-
2020 Albino Rocca Nebbiolo d'Alba - Nebbiolo - Piemonte	650:-
2019 Albino Rocca Barbaresco - Nebbiolo - Piemonte	860:-
2019 Albino Rocca Barbaresco Ronchi - Nebbiolo - Piemonte	950:-
2019 Albino Rocca Barbaresco Cotta - Nebbiolo - Piemonte	1 050:-
2018 Albino Rocca Barbaresco Ovello Vigna Loreto - Nebbiolo - Piemonte	1 050:-
2017 Albino Rocca Barbaresco Angelo - Nebbiolo - Piemonte	1 300:-
2013 Ricasoli Castello di Brolio Chianti Classico - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot - Toscana	900:-
2016 Monteraponi Baron Ugo - Sangiovese, Canaiolo, Colorino - Toscana	1 300:-
2018 Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto Brunello di Montalcino - Sangiovese - Toscana	1 250:-
2018 Feudi Di San Gregorio Sirica - Sirica - Kampanien	585:-
2020 Graci Etna Rosso - Nerello Mascalese - Sicilien	720:-



Paul Dransfield, kock på Chicce

“Italian food has always been my favourite”

Paul spenderade sina yngre år i hans hemland Australien genom att resa runt och jobba på olika restauranger i Melbourne och Sydney. När han hade gjort sitt där så bestämde han sig för att ta sitt pick och pack och flytta till Europa för att testa kocklivet här.

Som ung bestämde sig Paul för att bli kock så att han kunde resa runt om i världen och kombinera jobb med upplevelser. På detta sätt fick han ju även uppleva världens alla olika matkulturer.

När jag frågar om hans resor så säger han:

- I have worked at many different types of restaurants but i would say that italian food has always been my favourite.

Nu står Paul i köket på Chicce och har jobbat hårt med att sätta ihop första menyn. Favoriten på menyn är pastan Ravioli.

- It's hand made and really shows the craftsmanship of the kitchen.

Framtiden för Chicce ser ljus ut enligt Paul.

- We have some amazing products that we are the only ones to have in Sweden and it's gonna be great to share that with our guests.

SHARINGMENY

OMGÅNG 1

Tartare di Tonno

Tärnad tonfisk, melon, gurka, silverlök, basilika, kapris, chillikräms & chilibrödsbulor

Arancini

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

Stracciatella

Honung, grapefrukt, fikonmarmelad & pistagenötter. Serveras med focaccia

OMGÅNG 2

Porcini

Fylld pasta med karljohansvamp, tryffelsås, friterad kål & svamp

Agnello alla griglia

Grillad lammytterfilé, marsalasås, pinjenötskräm & parmachips.
Serveras med potatisrulle fylld med spenat, tryffel & chèvre.

OMGÅNG 3

Patiseri fetucia

Utvalda godsaker från våra nära vänner i Umbrien

Pris: 499:-/per person

Dryckespaket: 400:-/ per person

SNACKS

Arancini Västerbottenost, dill, creme fraiche, mascarpone, picklad lök & löjrom	129:-
Zucchini Fritte Friterad zucchini	79:-
Chicces vitlöksbröd Vitlökspinsa	65:-
Carciofi alla Romana Friterad kronärtskocka med citron	95:-
Parmigiano Reggiano DOP 24 Lagrad hårdost på komjolk	45:-
Pecorino Romano DOP Lagrad hårdost på fårost	45:-
Prosciutto crudo San Miniato Lufttorkad skinka	65:-
Salame con tartufo bianco Vit tryffelsalami	55:-
Salame Napoli piccante intero Het salami	55:-
Olive Taggiasche denocciolate in olio Marinerade oliver	55:-

PRIMI

Tartare di Tonno Tärnad tonfisk, melon, gurka, silverlök, basilika, kapris, chillikräm & chilibrödsmulor	129:-
Burrata Pistagepesto, trädgådstomater, basilika, balsamico med tryffel & parmaskinka	129:-
Bruschetta Stracciatella, basilika, balsamico, pecorino romano & färska tomater	129:-
Tartufo Mac and Cheese Hemmagjord pasta, ostsås smaksatt med tryffel	109:-
Stracciatella Honung, grapefrukt, fikonmarmelad & pistagenötter. Serveras med focaccia	119:-
Gambero Scampi, vitlök, chili, vitt vin, semitorkad tomat, rostad aioli, olivolja. Serveras med focaccia	129:-
Carpaccio Tunnskivad oxfilé, parmesan, cacio e pepe, kapris, friterad basilika, pinjenötter & citron	169:-

Antipasto misto

Ett urval av charkuterier, ostar och andra delikatesser
- perfekt att avnjuta ihop

239:-

PASTA FRESCA

Frutti di mare 225:-
Pasta fettuccine, chili, vitlök, tomat, vitt vin, scampi, musslor, pilgrimsmusslor & bläckfisk

Spicy Vodka 179:-
Pasta rigatoni, Sergios salsiccia & nduja

Ragu 168:-
Pasta lasagnette, långkokt högrev, fänkål, tomat & chilli

Pappardelle con filetto di manzo 248:-
Pasta pappardelle, oxfilé, svartkål, portabello, tryffel, mascarpone & parmesan

Pomodoro e burrata 169:-
Pasta strozzapreti, nonnas tomatsås, krämig burrata & färsk basilika

Pollo e aglio arrostito 175:-
Pasta strozzapreti, kyckling, rostad vitlök, grädde, martini bianco, parmesan & babyspenat

RAVIOLI

Porcini 179:-
Fyllt pasta med karljohansvamp, tryffelsås, friterad kål & svamp

Spinaci 169:-
Fyllt pasta med spenat, brynt smör, hasselnötter, parmesan & balsamico

SECONDI

Risotto all'Ossobuco 225:-
24 h långkokt kalv, nonnas tomatsås, pecorino romano, citronricotta & gremolata

Agnello alla griglia 248:-
Grillad lammytterfilé, marsalasås, pinjenötskräm & parmachips.
Serveras med potatisrulle fylld med spenat, tryffel & chèvre

DOLCE

Amaretto Crostata

Chokladmousse med Amaretto, bakad körsbär, brynt smör biscotti & vaniljglass

99:-

Chicce Tiramisu

Mascarpone, lady fingers, espresso & marsalavin

99:-

Affogato

Vaniljglass med dubbel espresso

99:-

Gelato e Sorbetto

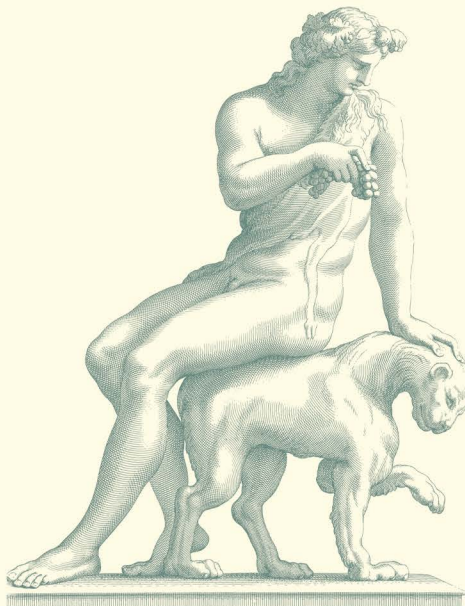
En kula vaniljglass, en kula citronsorbet & färska bär

99:-

Patiseri fetucia

Utvalda godsaker från våra nära vänner i Umbrien

99:-



Pinsa Romana

Rimpizza är vår version av den romerska Pinsa, vårt sätt att servera en lättsmält Pinsa.

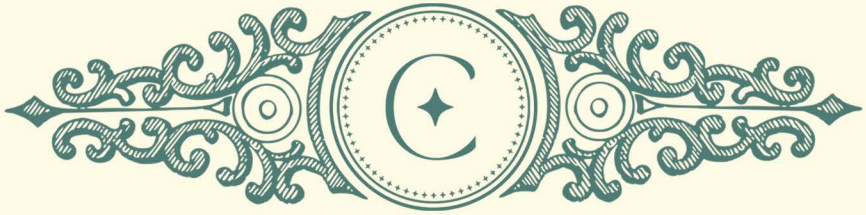
Traditionellt tänk med hög hydrering och lång jäsnings, förstärkt genom en blandning av utvalda mjöl, varav många kommer från vårt territorium (Rieti, strax norr om Rom), och från vår moderjäst som går tillbaka till över tjugo år sedan.



Pinsa Romana

Margherita Tomatsås, mozzarella, basilika, olivolja & parmesan	129:-
Parma Tomatsås, mozzarella, parmaskinka, olivolja, parmesan & ruccola	155:-
Diavola Tomatsås, mozzarella, salami piccante, chiliolja, oregano, torkad chili & pecorino	159:-
Alla romana bianca con mortadella Stracciatella, mortadella, tomat, pistagenötter, mozzarella, basilika & balsamicoglaze	145:-
Salsiccia toscana Creme fraiche, pecorino romano, Sergios salsiccia & machesallad	145:-
Vegetariana bianca Delikatesspotatis, semitorkad tomat, buratinolök, pesto, mozzarella & svarta oliver	145:-
Chèvre bianco Creme fraiche, mozzarella, chèvre, honung, torkad chili & machesallad	174:-
Di mare Tomatsås, mozzarella, scampi, gremolata, aioli, tomat, parmesanflakes, ruccola	174:-
Capricciosa Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto, champinjoner, oregano & parmesan	145:-
Tartufo Tryffel från Italien, mascarpone, mozzarella, parmesan & provolone	229:-
Napoletana Tomatsås, kapis, svarta oliver, sardeller, vitlök & chili	169:-
Quattro formaggi Creme fraiche, mozzarella, pecorino, parmesan, ora nero & balsamicoglaze	179:-

Glutenfri deg: + 30:- / Laktosfri mozzarella: + 20:-



Slottsgatan 8
www.chicce.se

@chiccerestaurant
info@chicce.se