

VÄLKOMMEN TILL

CHICCE

STORTORGET

Stortorget 7, Örebro
www.chicce.se

Upplaga 04

Mat & dryckesmeny



Chicces Cocktails

Tommaso Collins

Morelli, Villa Massa Limoncello,
basilika, citron, San Pellegrino

Pomodoro

(Signaturdrink est. 2022)

Lihnell 's x Chicce Gin, Italicus, hallon,
citron, pomodoroskum



Regina Chiarita

Beefeater Gin, blåbär, hallon, vanilj,
lime, vassle

Dry Martini

Lihnell 's x Chicce Gin, Carpano Dry,
olivbitter, basilikaolja, oliver

Nero Schiuma

Havana 7, svartavinbär,
lime, basilika, björnbärsskum

Crema di Mele

Martell VS, Disaronno, äpple, lime,
kardemumma, grädde

Gin & Tonic

Lihnell 's x Chicce Gin, Hammar Tonic,
basilika, citron

Melone Arancia Rossa

Altos, Aperol, persika, lime, blodapelsin,
vattenmelon, espelette

Vecchio Stile

Four Roses Single Barrel, Borghetti, Amaro,
rock candy, choklad, pavesini

Chicce's Espresso Martini

Absolut Vodka, Borghetti, hasselnöt,
espresso, choklad, pistage

Samtliga cocktails: 160:-



CLASSICO

Negroni 160:-

Beefeater Gin, Campari, Carpano Classico

Bellini 155:-

Persika, aprikos, Prosecco

Aperol Spritz 155:-

Aperol, Prosecco, San Pellegrino

Limoncello Spritz 155:-

Villa Massa Limoncello, Prosecco

DRYCK

ÖL

FAT 40cl

Birra Moretti 90:-

Mikkeller Burst IPA 95:-

FLASKA 33cl

Peroni (Glutenfri) 95:-

Birra Baladin L'IPpA 100:-

Menabrea Arte In Bottiglia 90:-

Birra Baladin Nazionale 95:-
(Glutenfri)

CIDER 33cl

Baladin Sidro 90:-

ALKOHOLFRITT

San Pellegrino 25cl 35:-

San Pellegrino 75cl 70:-

San Pellegrino läsk 20cl 35:-

Coca Cola co. 33cl 40:-

Kullamust 25cl 60:-

Festis 20cl 25:-

Birra Moretti Zero 33cl 70:-

Mikkeller 33cl 75:-

Oddbird Spumante 80:-



ALKOHOLFRIA
DRINKAR

Alkoholfri Pomodoro
Hallon, citron, grapefruktsoda, pomodoroskum

Limonata al basilico
Citron, basilika, San Pellegrino

Arancia rossa spritz
Sandberg Apertivo, Oddbird Spumante,
citron, blodapelsin

Mora di fico
Fikonbladssoda, lime, björnbärsskum

90:-

Vin

BOLLICINE

NV Chicce Prosecco Extra Dry - Glera - Veneto	105/600:-
NV Monte Rossa Franciacorta P.R. Blancs de Blancs - Chardonnay - Lombardiet	160/910:-
NV Monte Rossa Cabochon Fuoriserie N'022 - Chardonnay, Pinot Nero - Lombardiet	1100:-
NV Monte Rossa Flamingo Rosé - Chardonnay, Pinot Nero - Lombardiet	850:-
2019 Rotari Brut Riserva (Magnum) - Chardonnay - Trentino	1100:-
2019 Rotari Brut Rosé - Chardonnay, Pinot Nero - Trentino	700:-
2019 Rotari Gran Rosé Brut (Magnum) - Chardonnay, Pinot Nero - Trentino	1200:-

ROSATO

2023 Torre Mora Scalunera Etna Rosato - Nerello Mascalese - Sicilien	140/630:-
2022 Bruno Rocca Langhe Rosato - Nebbiolo - Piemonte	750:-
2024 La Spinetta Il Rosé di Casanova (Magnum) - Sangiovese, Prugnolo Gentile - Piemonte	1200:-

ORANGE

2022 Cantine Settesoli Vitàurea - Grillo - Sicilien	700:-
--	-------



BIANCO

2023 La Bestia Toscana Bianco - Trebbiano, Malvasia - Toscana	110/500:-
2024 Umani Ronchi Casal di Serra Classico Superiore - Verdicchio - Marche	135/610:-
2024 Albino Rocca Langhe da Bertü - Chardonnay - Piemonte	150/675:-
2024 Graci Etna Bianco - Carricante, Cataratto - Sicilien	155/700:-
2024 Erste + Neue - Riesling - Trentino Alto Adige	165/745:-

PIEMONTE

2020 Borgogno Era Oro - Riesling	1000:-
2023 Ceretto Blange' - Arneis	800:-
2023 Ceretto Blange' (Magnum) - Arneis	1600:-
2023 La Spinetta Timorasso - Timorasso	750:-
2023 Michele Chiarlo Gavi di Gavi - Cortese	700:-

TRENTINO ALTO ADIGE

2024 Erste + Neue - Sauvignon Blanc	670:-
2023 Gaierhof - Pinot Grigio	670:-

VENETO

2023 Pieropan Soave Classico - Garganega, Trebbiano di Soave	700:-
2023 Cantina Tombacco Delle Venezie - Pinot Grigio	700:-

TOSCANA

2024 Frescobaldi Albizzia - Chardonnay	650:-
2021 Gaja Ca'Marcanda Vistamare - Vermentino, Viogner	900:-
2024 La Spinetta Toscana Vermentino - Vermentino	800:-

MARCHE

2021 Umani Ronchi Le Busche - Chardonnay	750:-
--	-------

PUGLIA

2024 Masseria Cuturi Segreto di Bianca - Fiano	650:-
--	-------

SICILIA

2022 Gaja Idda Etna Bianco - Carricante	1050:-
2022 Graci Etna Bianco Arcuria - Carricante	1000:-
2022 Planeta - Chardonnay	900:-
2022 Pietradolce Etna Bianco - Carricante	750:-



ROSSO

2023	Enoitalia Bellino - Merlot - Sicilien	110/500:-
2022	Cecchi Chianti Classico - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Colorino - Toscana	135/610:-
2023	Michele Chiarlo Le Orme Barbera d'Asti - Barbera - Piemonte	145/655:-
2022	Graci Etna Rosso - Nerello Mascalese - Sicilien	155/700:-
2022	Tenuta Frescobaldi di Castiglioni - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese - Toscana	160/720:-
2022	Michele Chiarlo Il Principe Langhe - Nebbiolo - Piemonte	165/745:-

TRENTINO ALTO ADIGE

2023	Erste+Neue - Pinot Nero	800:-
2022	Pfitscher Fuxleiten - Pinot Nero	950:-

VENETO

2020	Allegrini La Grola - Corvina, Oseleta	700:-
2022	Murari Valpolicella Ripasso - Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	850:-
2021	Murari Amarone Della Valpolicella - Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon	1200:-
2010	Allegrini Amarone della Valpolicella Classico - Corvina, Rondinella	2000:-

VALLE D'OSTA

2016	Grosjean Echelette - Syrah	800:-
2023	Grosjean Gamay - Gamay	700:-



ROSSO

PIEMONTE

2021 Albino Rocca Barbaresco - Nebbiolo	1000:-
2022 Albino Rocca Nebbiolo d'Alba - Nebbiolo	850:-
2016 Borgogno Barolo Riserva - Nebbiolo	1450:-
2022 Borgogno No Name - Nebbiolo	900:-
2021 Ceretto Barbaresco - Nebbiolo	1100:-
2020 Ceretto Barolo - Nebbiolo	1200:-
2021 Cigliuti Barbera Serraboella - Barbera	850:-
2020 Cigliuti Barbaresco Serraboella - Nebbiolo	1300:-
1998 Fontanafredda Barolo La Rosa - Nebbiolo	2600:-
2019 Gaja Barbaresco - Nebbiolo	4000:-
2020 Gaja Barbaresco - Nebbiolo	4000:-
2020 Gaja Sito Moresco - Nebbiolo, Barbera, Merlot	1000:-
2017 Giuseppe Mascarello e Figlio Barolo Perno - Nebbiolo	3900:-
2022 La Fiammenga Jescot - Grignolino	750:-
2022 La Fiammenga Pajon d'Asti - Barbera	850:-
2012 La Spinetta Barbaresco Gallina - Nebbiolo	2500:-
2012 La Spinetta Barbaresco Staderi - Nebbiolo	2500:-
2008 La Spinetta Barolo Campè - Nebbiolo	2800:-
2020 Mauro Veglio Barolo (Magnum) - Nebbiolo	2100:-
2021 Mauro Veglio Dolcetto d'Alba - Dolcetto	700:-
2017 Mauro Veglio Rocche Dell Annunziata Riserva - Nebbiolo	1900:-
2010 Michele Chiarlo Barolo Cannubi - Nebbiolo	2600:-
2016 Michele Chiarlo Barolo Cannubi - Nebbiolo	2600:-
2019 Michele Chiarlo Barolo Cannubi - Nebbiolo	1900:-
2015 Michele Chiarlo Barolo Cerequio - Nebbiolo	2200:-
2016 Michele Chiarlo Barolo Cerequio - Nebbiolo	2500:-
2010 Michele Chiarlo Barolo Riserva - Nebbiolo	1900:-
2019 Michele Chiarlo Barolo Tortoniano - Nebbiolo	1200:-
2019 Michele Chiarlo Barolo Tortoniano (Magnum) - Nebbiolo	2500:-
2021 Michele Chiarlo Reyna Barbaresco - Nebbiolo	1000:-
2019 Roberto Voerzio Barolo Comune di la Morra - Nebbiolo	2500:-
2020 Roberto Voerzio Barolo Comune di la Morra - Nebbiolo	2500:-
2022 Roberto Voerzio Barbera d'Alba Cerreto - Barbera	950:-
2022 Roberto Voerzio Dolcetto d'Alba Priavino - Dolcetto	900:-
2021 Roberto Voerzio Langhe di San Francesco - Nebbiolo	1000:-
2019 Scarpa Barbera d'Asti Superiore La Bogliona - Barbera	900:-
2019 Scarpa Tettineve Barbaresco - Nebbiolo	1200:-

ROSSO

TOSCANA



2018 Cecchi Brunello di Montalcino - Sangiovese	900:-
2016 Cecchi Chianti Classico Riserva (Magnum) - Sangiovese, Cabernet Sauvignon	1350:-
2019 Cecchi Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione - Sangiovese	1000:-
1983 Col D'orcia Brunello di Montalcino - Sangiovese	2800:-
1995 Col D'orcia Brunello di Montalcino - Sangiovese	2500:-
1999 Col D'orcia Brunello di Montalcino (Magnum) - Sangiovese	4000:-
2014 Col D'orcia Brunello di Montalcino (Magnum) - Sangiovese	2500:-
2021 Gaja Ca'Marcanda Magari - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	1500:-
2021 Gaja Ca'Marcanda Promis - Merlot, Syrah, Sangiovese	1100:-
2018 Gianni Brunelli Brunello di Montalcino - Sangiovese	1300:-
2022 Le Volte Dell'Ornellaia (Jeroboam 3l) - Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	3000:-
2016 Monteraponi Baron Ugo - Sangiovese, Canaiolo, Colorino	1300:-
2019 Monteraponi Chianti Classico Il Campitello Riserva - Sangiovese, Canaiolo	1250:-
2021 Ornellaia Bolgheri Superiore - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	3500:-
2019 Piaggia Riserva - Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	1000:-
2022 Poggio Landi Rosso di Montalcino - Sangiovese	850:-
2021 Ricasoli Castello di Brolio Chianti Classico - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	1000:-
2020 Solaia - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese	4500:-



ROSSO

TOSCANA

2022	Tenuta Le Colonne - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	850:-
2021	Tenuta San Guido Le Difese - Cabernet Sauvignon, Sangiovese	1000:-
2022	Tenuta San Guido Le Difese - Cabernet Sauvignon, Sangiovese	1000:-
2021	Tenuta San Guido Guidalberto - Cabernet Sauvignon, Merlot	1300:-
2022	Tenuta San Guido Guidalberto - Cabernet Sauvignon, Merlot	1300:-
2019	Tenuta San Guido Sassicaia - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	4500:-
2020	Tenuta San Guido Sassicaia - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	4500:-
2021	Tenuta San Guido Sassicaia - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	4500:-
2011	Tignanello - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	3300:-
2016	Tignanello - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	3000:-
2020	Tignanello - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2500:-
2021	Tignanello - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2500:-

MARCHE

2020	Umani Ronchi San Lorenzo Rosso Conero - Montepulciano	750:-
------	---	-------

PUGLIA

2023	Masseria Cuturi Tumà Salento – Primitivo	900:-
------	--	-------

SICILIA

2017	Cantine Settesoli Mandrarossa Terre del Sommaco – Nero d'Avola	850:-
2022	Donnafugata Bell'Assai di Vittoria – Frappato	800:-
2020	Pietradolce Etna Rosso Archineri - Nerello Mascalese	1100:-
2016	Pietradolce Etna Rosso Contrada Santo Spirito - Nerello Mascalese	1250:-
2023	Pietradolce Etna Rosso - Nerello Mascalese	800:-
2021	Gaja Idda Etna Rosso - Nerello Mascalese	1300:-
2021	Graci Etna Rosso Arcuria - Nerello Mascalese	1000:-
2022	Mezzacorona Stemmari - Pinot Nero	750:-
2021	Planeta La Segreta Rosso - Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cabernet Franc	750:-



SHARINGMENY

(Allergier: G: Gluten / L: Laktos / Ä: Ägg / N: Nötter)

ANTIPASTI

Tuna crudo (Ä)

Tonfisk, salsa verde, avokado & citrusvinägrett

Tuna, salsa verde, avocado & citrusvinaigrette

Arancini med löjrom (G/L/Ä)

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

Västerbotten cheese, dill, crème fraîche, lemon ricotta, pickled onion & vendace roe

Stracciatella (G/L/N)

Vindruvor, brynt smör, tryffelhonung, pistagenötter, friterad mynta & bröd

Grapes, browned butter, truffle honey, pistachios, deep-fried mint & bread

PRIMO & SECONDO

Porcini (G/L/Ä)

Pasta fylld med karljohanssvamp, ricotta, tryffelsås & krispig grönkål

Pasta filled with porcini mushrooms, ricotta, truffle sauce & crispy kale

Filetto di cervo alla griglia (G/L/Ä)

Hjortytterfilé, pumpapuré, picklade steklökar, krispig grönkål, marsalasky, potatis & västerbottenkroketter

Venison tenderloin, pumpkin purée, pickled shallots, crispy kale,

Marsala sauce, potatoes & västerbotten cheese croquettes

DOLCE

Crostata al Cioccolato (L/G/N/Ä)

Chokladpannacotta, Amaretto, körsbär, karamelliserade hasselnötter & pistageglass

Chocolate panna cotta, Amaretto, cherries, caramelized hazelnuts & pistachio ice cream

599:- per person

Vinpaket: 550:- per person

Vid allergier eller specialkost – vänligen fråga personalen.

ANTIPASTI

Chicces vitlöksbröd (G/L) Vitlökspinsa <i>Garlic bread</i>	99:-
Arancini med löjrom (G/L/Ä) Västerbottensost, dill, creme fraiche, citronricotta, picklad lök & löjrom <i>Västerbotten cheese, dill, crème fraîche, lemon ricotta, pickled onion & vendace roe</i>	179:-
Burrata (L/N) Pistagepesto, trädgådstomater, basilika, balsamico & parmaskinka <i>Pistachio pesto, garden tomatoes, basil, balsamic & parma ham</i>	169:-
Bruschetta al pomodoro (G/L) Semitorkade tomater, stracciatella, basilika, lagrad balsamico & parmesan <i>Semi-dried tomatoes, stracciatella, basil, aged balsamic & parmesan</i>	169:-
Mini tuna schiacciata (G/L/Ä) Tonfiskröra, salami & picklad lök <i>Tuna salad, salami & pickled onion</i>	169:-
Tuna crudo (Ä) Tonfisk, salsa verde, avokado & citrusvinäggrett <i>Tuna, salsa verde, avocado & citrus vinaigrette</i>	189:-
Stracciatella (G/L/N) Vindruvor, brynt smör, tryffelhonung, pistagenötter, friterad mynta & bröd <i>Grapes, browned butter, truffle honey, pistachios, deep-fried mint & bread</i>	149:-
Carciofi alla romana (Ä) Friterad kronärtskocka & citron <i>Fried artichoke & lemon</i>	155:-
Gamberi (Ä/G) Scampi, vitlök, chili, vitt vin, semitorkad tomat, limeaioli, olivolja & schiacciata <i>Scampi, garlic, chili, white wine, semi-dried tomato, lime aioli, olive oil & schiacciata</i>	149:-
Carpaccio di manzo (L/Ä) Parmesan, cacio e pepe-emulsion, kapris, friterad basilika, pinjenötter & citron <i>Parmesan, cacio e pepe-emulsion, capers, fried basil, pine nuts & lemon</i>	189:-

(Allergier: G: Gluten / L: Laktos / Ä: Ägg / N: Nötter)

Antipasto misto (G/L/N)

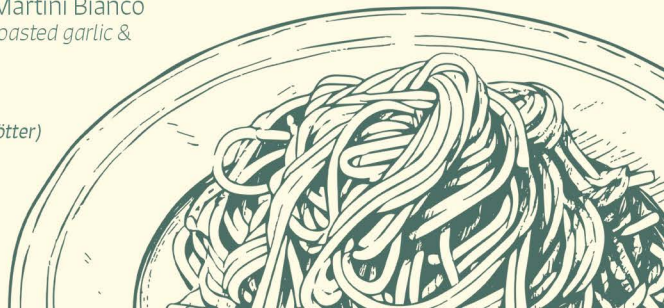
Ett urval av charkuterier, ostar och andra delikatesser.
A selection of charcuterie, cheeses, and other delicacies.

329:-

PRIMI

- Carbonara** (G/L/Ä) 210:-
Pasta bucatini, guanciale, ägg & pangritata
Pasta bucatini, guanciale, egg & pangritata
- Spicy vodka** (G/L) 215:-
Pasta conchiglie, Sergios salsiccia & vodkasås
Pasta conchiglie, Sergio's sausage & vodka sauce
- Ragù** (G/L) 225:-
Pasta mafalde, 12 timmars högrevsragu & parmesansås
Pasta mafalde, 12-hour braised beef ragù & parmesan sauce
- Chicken parmigiana** (G/L/Ä) 210:-
Pasta mafalde, friterad kyckling, napolisås & mozzarella
Pasta mafalde, fried chicken, Napoli sauce & mozzarella
- Frutti di mare** (G) 249:-
Pasta linguini, tomat, vitt vin, musslor, scampi & calamari
Pasta linguini, tomato, white wine, mussels, scampi & calamari
- Pasta all'arrabbiata** (G/L) 195:-
Pasta conchiglie, burrata, tomatås, riven parmesan & basilika
Pasta conchiglie, burrata, tomato sauce, grated parmesan & basil
- Aragosta** (G/L/Ä) 249:-
Pasta fylld med hummer, ricotta, mascarpone, fänkålscrudité, äpple, hummerbuljong & brynt smör zabaglione
Pasta filled with lobster, ricotta, mascarpone, fennel crudité, apple, lobster broth & browned butter zabaglione
- Spinaci** (G/L/N/Ä) 210:-
Pasta fylld med spenat & ricotta hasselnötter, parmesansås & lagrad balsamico
Pasta filled with spinach & ricotta, hazelnuts, parmesan sauce & aged balsamic
- Porcini** (G/L/Ä) 210:-
Pasta fylld med karljohanssvamp, ricotta, tryffelsås & krispig grönkål
Pasta filled with porcini mushrooms, ricotta, truffle sauce & crispy kale
- Filetto di manzo** (G/L) 249:-
Pasta mafalda, oxfilé, spenat, rostad vitlök, karamelliserad silverlök, grädde & Martini Bianco
Pasta mafalde, beef tenderloin, spinach, roasted garlic & caramelized pearl onion

(Allergier: G: Gluten / L: Laktos / Ä: Ägg / N: Nötter)
Glutenfri pasta finns som alternativ



SECONDI

Fjällröding ^(L)

299:-

Fjällröding, caponata, Sandefjordsås, potatispuré smaksatt med parmesan
Arctic char, caponata, Sandefjord sauce, potato purée flavored with parmesan

Filetto di cervo alla griglia ^(G/L/Ä)

299:-

Hjortytterfilé, pumpapuré, picklade steklökar, krispig grönkål, marsalasky, potatis & västerbottenkroketter
Venison tenderloin, pumpkin purée, pickled shallots, crispy kale, Marsala sauce, potatoes & västerbotten cheese croquettes

Cotoletta alla Milanese (rek 2p) ^(G/L/Ä)

399:-

400 g kalvrack, caponata, rucola, citron, kapris, madeirasky & delikatesspotatis
400 g veal rack, caponata, rucola, lemon, capers, Madeira sauce & potatoes

Risotto ^(L/N)

229:-

Skogssvampsrisotto, jordärtskockschips & rostade valnötter
Forest mushroom risotto, Jerusalem artichoke chips & roasted walnuts

DOLCI

Crostata al Cioccolato ^(L/G/N/Ä)

99:-

Chokladpannacotta, Amaretto, körsbär, karamelliserade hasselnötter & pistageglass
Chocolate panna cotta, Amaretto, cherries, caramelized hazelnuts & pistachio ice cream

Italian meringue ^(L/Ä)

99:-

Vaniljglass, blåbärskompott, italiensk maräng & citron curd
Vanilla ice cream, blueberry compote, Italian meringue & lemon curd

Chicces tiramisù ^(G/L/N/Ä)

99:-

Mascarpone, pavesini, espresso & Amaretto
Mascarpone, pavesini, espresso & Amaretto

Affogato ^(L)

99:-

Vaniljglass med dubbel espresso
Vanilla ice cream with double espresso

Gelato e sorbetto

79:-

Välj mellan glass eller sorbet & färska bär
Choose between ice cream or sorbet & fresh berries

T.E.G ^(G/L)

Tryffel, espresso & grappa (2cl)
Truffle, espresso & grappa (2cl)



155:-

PINSA ROMANA

Margherita (G/L)	169:-
Tomatsås, mozzarella, basilika, olivolja & parmesan	
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil & parmesan</i>	
Parma (G/L)	189:-
Tomatsås, mozzarella, parmaskinka, olivolja, parmesan & ruccola	
<i>Tomato sauce, mozzarella, parma ham, olive oil, parmesan & arugula</i>	
Diavola (G/L)	189:-
Tomatsås, mozzarella, salami piccante, chiliolja, oregano, torkad chili & pecorino	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chili oil, oregano, dried chili & pecorino</i>	
Alla romana bianca con mortadella (G/L/N)	219:-
Burrata, mortadella, tomat, pistagenötter, mozzarella, basilika & balsamicoglaze	
<i>Burrata, mortadella, tomatoes, pistachios, mozzarella, basil & balsamic glaze</i>	
Spicy vodka pinsa (G/L/N)	189:-
Vodkasås, Sergios salsiccia, picante aioli, grön pesto & parmesan	
<i>Vodka sauce, Sergio's sausage, spicy aioli, green pesto & parmesan</i>	
Vegetariana Bianca (G/L)	169:-
Crème fraiche, potatis, semitorkad tomat, picklad lök, mozzarella & oliver	
<i>Crème fraîche, potatoes, semi-dried tomatoes, pickled onion, mozzarella & olives</i>	
Chèvre bianco (G/L)	199:-
Crème fraiche, mozzarella, chèvre, honung, torkad chili & machesallad	
<i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre, honey, dried chili & mâche salad</i>	
Capricciosa (G/L)	179:-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto, champinjoner, oregano & parmesan	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, oregano & parmesan</i>	
Pomodoro e burrata (G/L)	199:-
Tomatsås, mozzarella, basilika, färska tomat, balsamico & parmesan	
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil, fresh tomatoes, balsamic & parmesan</i>	
Di mare (G/L)	219:-
Tomatsås, mozzarella, scampi, gremolata, aioli, tomat, parmesanflakes & ruccola	
<i>Tomato sauce, mozzarella, scampi, gremolata, aioli, tomatoes, parmesan flakes & arugula</i>	
Salame al tartufo (G/L)	195:-
Tomatsås, mozzarella, tryffelsalami, parmesan, tryffelolja & ruccola	
<i>Tomato sauce, mozzarella, truffle salami, parmesan, truffle oil & arugula</i>	
Al tonno (G/L)	219:-
Tomatsås, mozzarella, het tonfiskröra, oliver, pickad rödlök, kapris & ruccola	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy tuna mix, olives, pickled red onion, capers & arugula</i>	
Smögen (G/L/Ä)	259:-
Crème fraiche, kallrökt lax, räkor, löjrom, limeaioli, västerbottensost, rödlök & dill	
<i>Crème fraîche, cold-smoked salmon, shrimp, roe, lime aioli, Västerbotten cheese, red onion & dill</i>	

DESSERTVIN

2014 - Ricasoli Castello di Brolio Vin Santo 5 cl

135:-

2023 - Mauro Sebaste Moscato di Asti 5cl

80:-

GRAPPA

Costa di Bussia Grappa di Barolo - Piemonte
Borgogno Grappa di Cannubi - Piemonte
Albino Rocca Grappa di Barbaresco - Piemonte
Gaja Grappa di Barbaresco - Piemonte
Gaja di Barolo - Piemonte
Romano Levi Bianca - Piemonte
Romano Levi Barolo - Piemonte
Poli Amorosa di Settembre - Veneto
Poli Amarone oro Cleopatra - Veneto
Gaja Grappa di Brunello di Montalcino - Toscana
Grappa di Bolgheri Sassicaia - Toscana
Tignanello Grappa - Toscana
San Leonardo Grappa Stravecchia - Trentino

50:-/cl

75:-/cl

57:-/cl

50:-/cl

50:-/cl

54:-/cl

60:-/cl

55:-/cl

70:-/cl

50:-/cl

70:-/cl

45:-/cl

53:-/cl



COGNAC/CALVADOS

Martell VS 30:-/cl
Martell VSOP Aged In Red Barrel 35:-/cl
Martell XO 75:-/cl
Martell Cordon Bleu 75:-/cl
Remy Martin VSOP 40:-/cl
Remy Martin XO 100:-/cl
Le Compte 12 52:-/cl

ROM

Agitator Chestnut Rum 30:-/cl
Havanna Club Seleccion De Maestros 35:-/cl
Diplomatico Reserva Exclusiva 40:-/cl
Diplomatico Single Vintage 85:-/cl
Takamaka St Andre Extra Noir 30:-/cl
Plantation XO 20th Anniversary 45:-/cl
Doorly 's XO 40:-/cl
Don Papa Rum 35:-/cl

WHISKEY

Jameson Black Barrel 35:-/cl
Four Roses Singe Barrel 40:-/cl
Makers Mark 46 50:-/cl
Balvenie Doublewood 12 YO 45:-/cl
Monkey Shoulder 30:-/cl
Lagavulin 16 YO 75:-/cl
Laphroaig 10 YO 40:-/cl

EFTER MATEN

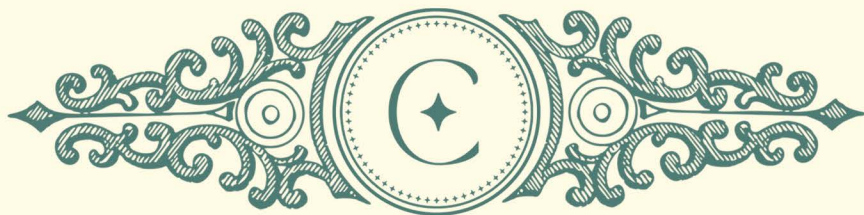
Espresso Martini 160:-
Irish Coffee 155:-
Italian Coffee 155:-
Hendrick's gin & tonic 160:-
L43 Hotshot 120:-

KAFFE & TE

Bryggkaffe 35:-
Americano 40:-
Enkel espresso 35:-
Dubbel espresso 40:-
Cappuccino 50:-
Latte 50:-
Machiato 45:-
Te (svart, grönt, rött) 40:-

Stortorget 7
www.chicce.se

@chiccerestaurant
stortorget@chicce.se



ALLERGISK? RÅDFRÅGA VÅR SERVIS SÅ HJÄLPER VI DIG!