

VÄLKOMMEN TILL

CHICCE

GRÖNSTEDTSKA PALATSET

Sankt Eriksgatan 119, Stockholm
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, Premium 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

ÖL

FAT

Menabrea Bionda 40cl	89:-
OMAKA A.K.A.I.P.A 40cl	96:-
Meteor Blanche 30cl	68:-

FLASKA 33cl

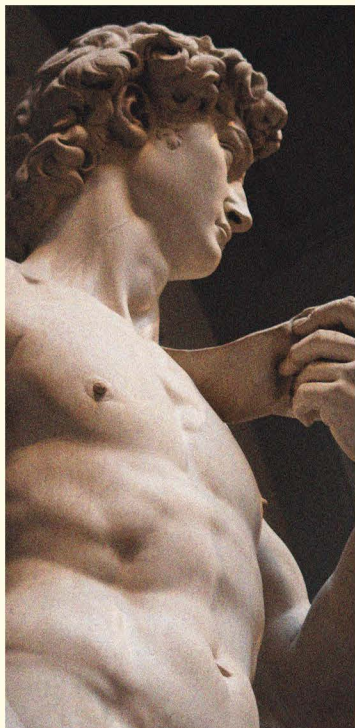
Menabrea Arte In Bottiglia 82:-
OMAKA Betong 89:-
Peroni glutenfri 92:-

CIDER

Baladin Sidro 33cl	90:-
--------------------	------

ALKOHOLFRITT

San Pellegrino 75cl	75:-
San Pellegrino läsk 20cl	35:-
Coca Cola co. 33cl	39:-
Menabrea Zero 33cl	69:-
Easy Rider IPA 33cl	76:-
Oddbird Spumante	79:-



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- Veneto - Glera	110/660:-
NV Monte Rossa, Franciacorta P.R Blanc de Blancs - Lombardiet - Chardonnay	160/910:-
NV Ca'del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige - Lombardiet-Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	190/1020:-
NV Monte Rossa, Cabochon Fuoriserie N'022 - Lombardiet - Chardonnay, Pinot Nero	1959:-
NV Monte Rossa, Flamingo Rosé - Lombardiet - Chardonnay, Pinot Nero	1150:-
NV Nicola Gatta, Cuvée Nature '30 Lune Brut - Lombardiet - Chardonnay, Pinot Nero	1200:-
2015 Ferrari, Riserva Lunelli - Trentino-Alto Adige - Chardonnay	2150:-
NV Ferrari, Rosé - Trentino-Alto Adige - Chardonnay, Pinot Nero	1080:-
NV Vve Fourny & Fils, Blanc de Blancs - Champagne - Chardonnay	1170:-
NV Autréau, La Chouette de Champillon Blanc de Blancs - Champagne - Chardonnay	1450:-
2019 Rotari, Mezzacorona Brut Riserva (Magnum) - Trento - Chardonnay	1500:-
2021 Rotari, Mezzacorona Gran Rosé Brut - Trento - Chardonnay, Pinot Nero	850:-

ROSATO

2022 Torre Mora, Scalunera Etna Rosato - Sicilia - Nerello Mascalese	145/720:-
--	-----------

ORANGE

NV Francesco Cirelli, Orange la Collina Biologica - Abruzzo - Trebbiano	820:-
---	-------

BIANCO

2022 Piccini, Costa Toscana Vermentino EKO - Toscana - Vermentino	120/580:-
2023 Umani Ronchi, Casal di Serra Classico Superiore - Marche - Verdicchio	140/650:-
2023 Tiefenbrunner, 'Merus' Pinot Grigio Sydtirol - Trentino-Alto Adige - Pinot Grigio	140/630:-
2023 Graci, Etna Bianco - Sicilia - Carricante, Catarratto	160/780:-
2023 Albino Rocca, Langhe Chardonnay da Bertù - Piemonte - Chardonnay	155/750:-
2024 Erste+Neue, Alto Adige DOC Riesling - Trentino - Alto Adige - Riesling	145/720:-



BIANCO

PIEMONTE

2022 Borgogno, Era Ora - Riesling	1100:-
2023 Ceretto, Langhe Blange' - Arneis	950:-
2023 Michele Chiarlo, Gavi di Gavi - Cortese	830:-
2019 Scarpa, Monferrato Bianco - Timorasso	950:-

TRENTINO-ALTO ADIGE

2023 Gaierhof, Pinot Grigio Trentino - Pinot Grigio	730:-
2023 Gaierhof, Sauvignon Trentino - Sauvignon Blanc	730:-
2022 Pfitscher, Arvum - Chardonnay	790:-
2024 Erste+Neue, Alto Adige DOC Sauvignon - Sauvignon Blanc	780:-

VENETO

2023 Pieropan, Soave Classico - Garganega, Trebbiano di Soave	650:-
2023 Cantina Tombacco, Delle Venezie - Pinot Grigio	830:-

TOSCANA

2022 Frescobaldi I Classici Toscani, Albizzia - Chardonnay	650:-
2021 Gaja, Ca'Marcanda Vistamare - Vermentino, Viognier	1400:-
2023 La Spinetta, Toscana Vermentino - Vermentino	920:-
2020 Marchesi Antinori, Guado Al Tasso - Vermentino	880:-
2020 Ricasoli, Castello di Brolio San Barnaba - Trebbiano	1500:-

CAMPANIA

2020 Feudi di San Gregorio, Greco di Tufo Cutizzi - Greco	880:-
---	-------

MARCHE

2020 Belisario, Cambrugiano Verdicchio di Matelica Riserva - Verdicchio	920:-
---	-------

SICILIA

2023 Possente, Acini di Grillo - Grillo	760:-
2017 Possente, Cinque Inverni - Catarratto	1100:-
2022 Gaja/Idda, Etna Bianco - Carricante	1600:-
2022 Graci, Acuria Etna Bianco - Carricante	1800:-
2022 Planeta, Ulmo & Maroccoli Bianco - Chardonnay	1200:-

ROSSO

2022 Cantine San Marzano, Naca Primitivo EKO - Puglia - Primitivo	120/580:-
2022 Michele Chiarlo, Le Orme Barbera d'Asti - Piemonte - Barbera	145/720:-
2023 Michele Chiarlo, Il Principe Langhe Nebbiolo - Piemonte - Nebbiolo	170/830:-
2022 Famiglia Cecchi, Storia di Famiglia Chianti Classico - Toscana - Sangiovese, Cabernet Sauvignon	140/650:-
2022 Graci, Etna Rosso - Sicilia - Nerello Mascalese	190/950:-
2021 Frescobaldi, Tenuta di Castiglioni - Toscana - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese	165/820:-

CAMPANIA

2016 Feudi San Gregorio, Taurasi (Magnum) - Aglianico	2200:-
---	--------

MARCHE

2020 Umani Ronchi, Cúmaro Conero Riserva - Montepulciano	900:-
--	-------

SICILIA

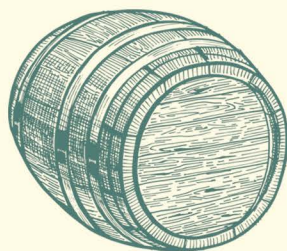
2022 Donnafugata, Bell'Assai - Frappato	950:-
2018 Donnafugata, Dolce & Gabbana Tancredi - Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat	1600:-
2020 Donnafugata, Contesa dei Venti - Nero d'Avola	950:-
2021 Idda/Gaja, Etna Rosso - Nerello Mascalese	1500:-
2021 Graci, Arcuria Etna Rosso - Nerello Mascalese	1200:-
2019 Graci, Arcuria Sopra Il Posso - Nerello Mascalese	3400:-

VALLE D'AOSTA

2016 Società Agricola Grosjean, Echelette - Syrah	890:-
2023 Società Agricola Grosjean, Gamay - Gamay	830:-

UMBRIA

2019 Arnaldo-Caprai Collepiano, Montefalco - Sagrantino	1300:-
---	--------



ROSSO

PIEMONTE

2022 Burzi, Langhe Nebbiolo Runcaja - Piemonte - Nebbiolo	850:-
2022 Albino Rocca, Nebbiolo d'Alba - Nebbiolo	940:-
2021 Albino Rocca, Barbaresco - Nebbiolo	1300:-
2016 Giacomo Borgogno, Barolo Riserva - Nebbiolo	1900:-
2022 Giacomo Borgogno, No Name - Nebbiolo 1650:-	1650:-
2021 Cigliuti, Barbera Serraboella - Barbera	920:-
2020 Cigliuti, Barbaresco Serraboella - Nebbiolo	1800:-
1998 Fontanafredda, Barolo La Rosa - Nebbiolo	3100:-
2020 Gaja, Sito Moresco - Nebbiolo, Barbera, Merlot	1500:-
2019 Gaja, Barolo Dagromis - Nebbiolo	2500:-
2020 Gaja, Barbaresco - Nebbiolo, Barbera, Merlot	5700:-
2008 La Spinetta, Barbaresco Gallina - Nebbiolo	3600:-
2012 La Spinetta, Barbaresco Staderi - Nebbiolo	3600:-
2008 La Spinetta, Barolo Campè - Nebbiolo	4100:-
2020 Mauro Veglio, Barolo (Magnum) - Nebbiolo	3300:-
2021 Mauro Veglio, Dolcetto d'Alba - Dolcetto	880:-
2022 Mauro Veglio, Barbera d'Alba - Barbera	1050:-
2018 Michele Chiarlo, Barolo Tortoniano - Nebbiolo	1700:-
2019 Michele Chiarlo, Barolo Tortoniano (Magnum) - Nebbiolo	3300:-
2021 Michele Chiarlo, Barbaresco Reyna - Nebbiolo	1500:-
2016 Michele Chiarlo, Barolo Cannubi Riserva - Nebbiolo	5200:-
2019 Michele Chiarlo, Barolo Cannubi - Nebbiolo	2300:-
2016 Michele Chiarlo, Barolo Cerequio Riserva - Nebbiolo	4800:-
2016 Proprietà Sperino, 'L Franc Rosso - Cabernet Franc	1800:-
2022 Renato Fenocchio, Langhe Nebbiolo - Nebbiolo	940:-
2020 Renato Fenocchio, Barbaresco Staderi - Nebbiolo	1400:-
2021 Renato Fenocchio, Siquanteut 58 - Nebbiolo	1800:-
2022 Roberto Voerzio, Dolcetto - Dolcetto	1150:-
2021 Roberto Voerzio, Langhe di San Francesco - Nebbiolo	1400:-
2022 Scarpa, Pelaverga - Pelaverga	980:-
2018 Scarpa, La Bogliona Barbera d'Asti Superiore - Barbera	1600:-
2019 Scarpa, Barbaresco Tettineve - Nebbiolo	2100:-
2014 Ugo Lequio, Barbaresco Gallina - Nebbiolo	1300:-
2015 Ugo Lequio, Barbaresco Gallina - Nebbiolo	1300:-



ROSSO

TRENTINO-ALTO ADIGE

2022 Tenuta Pfitscher, Fuxleiten - Pinot Nero	950:-
2019 Tenuta Pfitscher, Matan Riserva - Pinot Nero	1400:-



VENETO

2020 Allegrini, La Grola - Corvina Veronese, Oseleta	950:-
2018 Allegrini, Amarone della Valpolicella Classico - Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta	1950:-
2020 Villabella, Morlongo Bardolino Classico - Corvina, Rondinella, Corvinone	800:-
2022 Murari, Valpolicella Ripasso - Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	890:-
2021 Murari, Amarone della Valpolicella - Corvina, Corvinone, Rondinella	1720:-

TOSCANA

2020 Tenuta Luce della Vite, Lucente - Toscana - Merlot, Sangiovese	860:-
2020 Bindella, Vino Nobile Montepulciano - Sangiovese, Colorino del Valdarno	950:-
2021 Frescobaldi Castello di Nipozzano, Nipozzano Chianti Rufina Riserva - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	900:-
2018 Famiglia Cecchi, Brunello di Montalcino - Sangiovese	1660:-
2018 Gaja, Brunello di Montalcino Pieve Santa Restituta - Sangiovese	2500:-
2021 Gaja, Ca'Marcanda Promis - Merlot, Syrah, Sangiovese	1300:-
2021 Gaja, Ca'Marcanda Magari - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2200:-
2018 Gianni Brunelli, Brunello di Montalcino - Sangiovese	2200:-
2019 Gianni Brunelli, Brunello di Montalcino (Magnum) - Sangiovese	4800:-
2022 Gianni Brunelli, Rosso di Montalcino - Sangiovese	1500:-
2021 Marchesi Antinori, Tignanello Chianti Classico - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	3600:-
2019 Monteraponi, Il Campitello Riserva - Sangiovese, Canaiolo	1900:-
2016 Monteraponi, Baron' Ugo - Sangiovese, Canaiolo, Colorino	2200:-
2020 Mauro Vannucci, Piaggia Carmignano Riserva - Sangiovese, Cabernet Franc	1400:-
2019 Poggio Landi, Brunello di Montalcino - Sangiovese	1500:-
2021 Poggio Landi, Rosso di Montalcino - Sangiovese	900:-
2021 Ricasoli, Castello di Brolio Chianti Classico Gran Selezione - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	1400:-
2019 Ricasoli, Colledilà Chianti Classico Gran Selezione - Sangiovese	2300:-
2021 Tenuta San Guido, Guidalberto - Cabernet Sauvignon, Merlot	1400:-
2020 Tenuta San Guido, Sassicaia - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	6500:-
2019 Tenuta le Colonne, Bolgheri Rosso - Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc	1100:-

In vino veritas
(in wine there is truth)





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

(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, tomatsås, 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 & västerbottenkroetter
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) 155:-
Tryffel, espresso & grappa (2cl)
Truffle, espresso & grappa (2cl)



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 fraiche, potatoes, semi-dried tomatoes, pickled onion, mozzarella & olives</i>	
Chèvre bianco (G/L)	199:-
Crème fraiche, mozzarella, chèvre, honung, torkad chili & machesallad <i>Crème fraiche, 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, kapis & 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 fraiche, cold-smoked salmon, shrimp, roe, lime aioli, Västerbotten cheese, red onion & dill</i>	

AVEC

GRAPPA

Albino Rocca Grappa di Barbaresco	75:-/cl
Costa di Bussia Grappa di Barolo	60:-/cl
Gaja Grappa di Barbaresco	65:-/cl
Gaja Grappa di Barolo	65:-/cl
Borgogno Grappa di Cannubi	95:-/cl
Tignanella Grappa	70:-/cl
Jacopo Poli Amoroza di Settembre	80:-/cl
Jacopo Poli Cleopatra Amarone Oro	55:-/cl
La Spinetta di Pin	65:-/cl
Jacopo Poli Bolgheri di Sassicaia	95:-/cl
Sarpa di Poli	40:-/cl

AMARO & LIKÖR

Silvio Carto - Cartamaro - Amaro	35:-/cl
Silvio Carto - Bomba Carta - Amaro	45:-/cl
Silvio Carto - Liquore di Liquirizia	45:-/cl
Villa Massa Limoncello	25:-/cl

COGNAC

Grönstedts VSOP	35:-/cl
Braastad VSOP	35:-/cl
Braastad XO	40:-/cl
Martell VS	30:-/cl
Martell Cordon Bleu	120:-/cl
Remy Martin XO	135:-/cl
Remy Martin VSOP	45:-/cl
Boulard VS	45:-/cl

VINI DOLCI

Frescobaldi Pomino Vin Santo 5cl	135:-
Mauro Sebaste Moscato di Asti 5cl	80:-

ROM

Plantation XO 20th Anniversary	40:-/cl
Doorly's 12 YO Barbados	50:-/cl
Rhum JM XO	60:-/cl
Diplomatico Reserva Exclusiva	50:-/cl
Brugal 1888	45:-/cl
Takamaka Extra Noir	35:-/cl

WHISKEY & BOURBON

Lagavulin 16 YO	75:-/cl
Talisker 10 YO	45:-/cl
Jura 12 YO Sherry Cask	45:-/cl
The Dalmore 12 YO	60:-/cl
Monkey Shoulder	35:-/cl
Woodford Reserve Kentucky	35:-/cl
Straight Bourbon	
Woodford Reserve Straight Rye	40:-/cl

CALVADOS

Boulard Grand Solage Pays d'Auge	30:-/cl
Pere Magloire 12 YO	35:-/cl

OTHER

Jacopo Poli Arzente Brandy	95:-/cl
Baileys	25:-/cl
Poli Bomb ägglikör	30:-/cl

ALLERGISK? RÅDFRÅGA VÅR SERVIS SÅ HJÄLPER VI DIG!



Sankt Eriksgatan 119
www.chicce.se

@chicce_vasastaden
palatset@chicce.se