

VÄLKOMMEN TILL

CHICCE

CUCINA ITALIANA

Slottsgatan 8, Örebro
www.chicce.se
info@chicce.se

Upplaga 04

Mat & dryckesmeny



SKANNA MIG



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

Tanqueray Gin,
Italicus, Hallon, Citron,
Pomodoroskum

Aranciata Rossa Paloma

Malfy Gin, Galliano, Blodapelsin,
Grapefrukt, Citron, espelettesalt

Chicces Espresso Martini

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

Chicces Gin & Tonic

Marconi 42, basilika, citron,
San pellegrino tonic

Negroni

Tanqueray Gin, Campari,
Carpano Classico

Tommaso Collins

Borgogno Moscato,
Limoncello, Basilika, Citron,
San Pellegrino

Camemoro

Disaronno, Amaro, Hjortron,
Citron, Äggvita

Bellini

Persika, Aprikos,
Prosecco

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco,
San Pellegrino



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

Alkoholfri Bellini
Persika, Oddbird Spumante

Alkoholfri 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.

Vin



BOLLICINE

VNV Bonchelli Ecologico Prosecco - Glera - Venetien	100/570:-
NV Franciacorta Monte Rossa P.R. Blanc de Blancs - Chardonnay - Lombardiet	155/884:-
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:-
2023 Mauro Sebaste Roero Arneis - Arneis - Piemonte	130/585:-
2022 Gaierhof Sauvignon - Sauvignon Blanc - Trentino	140/630:-
2022 Albino Rocca Langhe da Bertù - Chardonnay - Piemonte	145/652:-
2022 Castello di Neive Langhe - Riesling - Piemonte	160/720:-
2021 Gaierhof Pinot Grigio - Pinot Grigio - Trentino	610:-
2021 Pieropan Soave Classico Organic - Garganega, Trebbiano di Soave - Venetien	570:-
2020 Borgogno Langhe Riesling - Riesling - Piemonte	950:-
2020 Michele Chiarlo Gavi di Gavi Rovereto - Cortese - Piemonte	620:-
2021 Frescobaldi Albizzia - Chardonnay - Toscana	585:-
2021 Gaja Ca' Marcanda Vistamare - Vermentino, Viogner	820:-
2021 Scalunera Etna Bianco EKO - Carricante - Sicilien	650:-
2022 Gaja Idda Etna Bianco - Carricante - Sicilien	1050:-

ROSATO

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



ROSSO

2021 Luccarelli Rosso Salento - Sangiovese, Malvasia, Aglianico - Apulien	105/473:-
2021 Famiglia Cecchi Chianti Classico Storia di Famiglia - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Colorino - Toscana	130/585:-
2020 Torre Mora Scalunera Etna Rosso - Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio - Sicilien	140/630:-
2021 Michele Chiarlo Le Orme Barbera d'Asti - Barbera - Piemonte	140/630:-
2021 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese - Toscana	155/698:-
2020 Costa di Bussia Langhe Arcapla - Nebbiolo - Piemonte	160/720:-
2020 Gaierhof Pinot Nero - Pinot Nero - Trentino	610:-
2021 Pfitscher Fuxleiten - Pinot Nero - Trentino	950:-
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:-
2019 Michele Chiarlo Barolo Tortoniano (Magnum) - Nebbiolo - Piemonte	2500:-
2012 Michele Chiarlo Barolo Cerequio - Nebbiolo - Piemonte	1799:-
2020 Giuseppe Mascarello Dolcetto d'Alba Vigna Bricco - Dolcetto - Piemonte	750:-
2017 Giuseppe Mascarello e Figlio, Barolo Perno Vigna Santo Stefano - Nebbiolo - Piemonte	3850:-
2019 Mauro Veglio Barolo (Magnum) - Nebbiolo - Piemonte	2100:-
2020 Borgogno No Name - Nebbiolo - Piemonte	850:-
2016 Borgogno Barolo Riserva - Nebbiolo - Piemonte	1450:-
2020 Gaja Sito Moresco - Nebbiolo, Barbera, Merlot - Piemonte	950:-
2019 Gaja Barbaresco - Nebbiolo - Piemonte	3899:-
2020 Gaja Barbaresco - Nebbiolo - Piemonte	3899:-
2020 Gaja Ca' Marcanda Magari - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Toscana	1500:-

ROSSO

2021 Gaja Ca' Marcanda Promis - Merlot, Syrah, Sangiovese - Toscana	1050:-
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:-
2016 Famiglia Cecchi Chianti Classico Riserva (Magnum) - Sangiovese, Cabernet Sauvignon - Toscana	1350:-
2016 Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione - Sangiovese - Toscana	990:-
2020 Monteraponi Chianti Classico Il Campitello riserve - Sangiovese, Canaiolo - Toscana	1250:-
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 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:-
2021 Gaja Idda Etna Rosso - Nerello Mascalese - Sicilien	1250:-





INTRODUCERAR VÅRA SCHIACCIATAS



Tuna salame picante

Tonfiskröra, salami, krispsallad, röd paprika & rödlök

189:-

Pomodoro è burrata

Burrata, mixade tomater & basilika

189:-

Mortadella stracciatella pistachio

Mortadella, machésallad, tomat & pistagenötter

189:-

ALLERGISK? RÅDFRÅGA VÅR SERVIS SÅ HJÄLPER VI DIG!

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, citronricotta, picklad lök & löjrom

Stracciatella

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

OMGÅNG 2

Porcini

Pasta fylld med karljohanssvamp, ricotta, tryffelsås & friterad grönkål

Grillad hjortytterfilé

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

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 komjölk	55:-
Pecorino Romano DOP buccia nera Lagrad hårdost på fårmjök	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 Västerbottensost, dill, creme fraiche, citronricotta, picklad lök & löjrom	145:-
Patate amandine alla calabrese Friterad amandinepotatis, aioli picante, gremolata & parmesansnö	129:-
Amalfistyle tuna tartar Limoncello, friterad kapris, picklad schalottenlök, pinjenötter, parmesankräm & pommes allumettes	159:-
Burrata Pistagepesto, variation på tomat, lagrad balsamico & basilika	149:-
Bruschetta Vispad chèvrekrem, rödbetsmarmelad, rosmarinhonung, friterad sötpotatis & valnötter	145:-
Stracciatella Pumpa, honung, brynt smör, saltrostade pumpafrön, friterad salvia & schiacciata	139:-
Carciofi alla romana Friterad kronärtskocka & citron	119:-
Gamberi Scampi, vitlök, chili, vitt vin, semitorkad tomat, limeaioli, olivolja & schiacciata	149:-
Carpaccio Tunnskivad oxfilé, parmesan, cacio e pepe-emulsion, kapris, friterad basilika, pinjenötter & citron	169:-

PASTA FRESCA

- Chicken parmigiana 199:-
Pasta pappardelle, friterad kyckling, napolisås & mozzarella
- Spicy vodka 199:-
Pasta rigatoni, Sergios salsiccia & 'nduja
- Mac & Cheese 159:-
Pasta rigata, ostsås, tryffelpecorino
- Röd pesto burrata 189:-
Pasta strozzapreti, röd pestosås, pistagenötter, semitorkade tomater med burrata
- Filetto di manzo 249:-
Pasta mafalde, oxfilé, marsalavin, mascarpone, spenat, karamelliserad silverlök & skogssvamp
- Frutti di mare 249:-
Pasta linguine, saffran, tomat, vitt vin, musslor, scampi & calamari



RAVIOLI

Porcini

Pasta fylld med karljohanssvamp, ricotta, tryffelsås & friterad grönkål

199:-

Spinaci

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

199:-

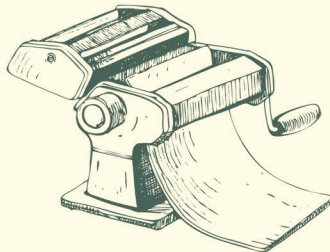
Agnolotti e gamberi

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	299:-
Pumpapuré, picklade steklökar, krispig grönkål, barolo & fikonsky, mandelpotatis & västerbottenkroketter	
Wild Mushroom risotto	239:-
Skogssvampsrisotto, jordärtskockschips & rostade valnötter	
Cioppino (fisk & skaldjursoppa)	259:-
Tomat, saffran, fänkål, gröna musslor, scampi, calamari, torskrygg, aioli & schiacciata	
Risotto all'Ossobuco	259:-
24 h långkokt kalv, nonnas tomatsås, pecorino romano, citronricotta & gremolata	

DOLCI

Vit chokladmousse	119:-
Hjortronkompott smaksatt med amaretto, & krossade biscottismulor	
Chicces tiramisù	119:-
Mascarpone, pavesini, espresso & amaretto	
Affogato	99:-
Vaniljglass med dubbel espresso	
Gelato e sorbetto	119:-
Två kulor glass, en kula sorbet & färska bär	
T.E.G	169:-
Tryffel, espresso & grappa	

Pinsa romana



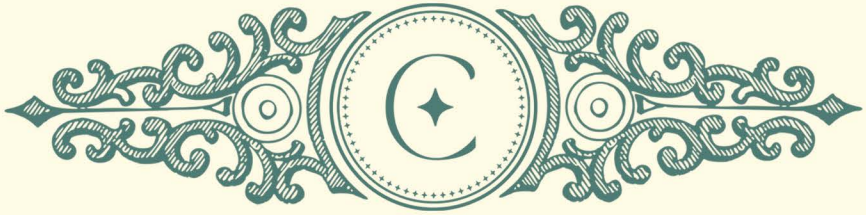
Rimpizza är vår version av den romerska Pinsa, vårt sätt att servera en lättsmält Pinsa. Traditionellt tänk med hög hydrering och lång jäsning, förstärkt genom en blandning av utvalda mjöl, varav många kommer från vårt territorium (Rieti, strax norr om Rom), och från vår moderjäst som går tillbaka till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



PINSA ROMANA

Margherita	145:-
Tomatsås, mozzarella, basilika, olivolja & parmesan	
Parma	170:-
Tomatsås, mozzarella, parmaskinka, olivolja, parmesan & ruccola	
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 & ruccola	
Capricciosa	159:-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto, champinjoner, oregano & parmesan	
Salame al tartufo	184:-
Tomatsås, mozzarella, tryffelsalami, parmesan, tryffelolja & ruccola	
Pomodoro burrata	170:-
Tomatsås, mozzarella, basilika, färsk tomat, balsamico & parmesan	
Smögen	249:-
Creme fraiche, kallrökt lax, handskalade räkor, löjrom, limeaioli, västerbottensost, rödlök & dill	

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



Slottsgatan 8
www.chicce.se

@chiccerestaurant
info@chicce.se