

SPAGO

CUCINA ITALIANA

FÖRDRINKAR

SPAGO SPRITZ 179:-

Limoncello, fläderlikör, färsk mynta, Prosecco & soda

HUGO 179:-

Fläderlikör, färsk mynta, Prosecco & soda

APEROL SPRITZ 179:-

Aperol, Prosecco, soda & färsk apelsinskiva

APEROL TROPICANO 179:-

Aperol, Gin, mango-sirap, citronjuice & soda

SPAGOS BLOODY MARY 179:-

Vår hemmagjorda tomatjuice, vodka, tabasco, Worcesters & citron.

NEGRONI 189:-

Tanqueray 10yr old, Mancino Vermouth Rosso, Campari

IL PADRINO 189:-

Maker's Mark bourbon, Amaretto Disaronno, apelsinskal

LIMONCELLO TONIC 175:-

Limoncello, tonic, citrozest

CHAMPAGNE/MOUSERANDE

GASTON DEUTZ BRUT 175:-/950:-

PROSECCO LA DE LIZA 149:-/865:-

CODORNÍU ZERO (ALKOHOLFRI) 88:-/420:-

DOM PERIGNON VINTAGE 5.495:-

MOCKTAILS

FROZEN LEMONADE 119:-

Myntablad, puré, socker, citronjuice, jordgubbar & passionsfrukt.

FRAGOLA BOOM 119:-

Tranbärsjuice, jordgubbspuré, limejuice, socker & sodavatten

ANTIPASTI / FÖRRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	89:-
Ugnsrostat bröd med vitlökssmör, parmesan & persilja	
BURRATA À LA SPAGO	194:-
Burrata, ruccola, spenat, marinerade piccadilly tomater, basilika, olivolja & balsamico	
TARTARE DI TONNO	197:-
Tonfisk, avokado, burrata, kapris, limemayo & kaviar	
CARPACCIO DI MANZO	197:-
Carpaccio på nötkött, olivolja, ruccola, parmesan, tryffelmayo & citron	
ARANCINI TARTUFO	2 ST 120:- 4 ST 220:-
Risottobollar med svart tryffel & mozzarella. Serveras med tryffelmayo	
BRUSCHETTA À LA SPAGO	189:-
Grillat lantbröd med tärnade tomater, mozzarella & basilika	
PROSCIUTTO E MOZZARELLA BUFALA	194:-
Mozzarella bufala, prosciutto di Parma serveras med ruccola, olivolja & flingsalt	
KALLSKURET DI CARNE MED OST	(1-2 PERS.) 299:- (3-4 PERS.) 549:-
Charkbricka med utvalda charkuterier & ost. Serveras med picklad fänkål, gröna oliver & cornichoner	

PRIMI / PASTA & RISOTTO

SPAGO - FINNS ÄVEN VEGETARISK	289:-	RISOTTO DI FUNGHI	274:-
Krämig tryffelpasta på fettuccine med strimlad kalvfilé, babyspenat & parmesan		Risotto med svamp, tryffelkräm och parmesan. Serveras med mixade bär & getost	
SPAGHETTI DI MARE	289:-	RISOTTO DI SCAMPI	289:-
Spaghetti med tomatsås, piccadilly tomater, chili, vitlök, scampi, bläckfisk, musslor, persilja & smör		Citrusrisotto med scampi, chili, vitlök & säs verde	
PENNE ARRABIATA CON BURRATA	264:-	LINGUINE À LA VONGOLE	289:-
Penne slungat i tomatsås med persilja, chili, vitlök som serveras med burrata		Linguine med vongole, vitt vin, chili, vitlök, körsbärstomater & persilja	
PENNE RIGATE ALLA SALCICCIA	274:-	RAVIOLI DI VITELLO	274:-
Penne slungat i tomatsås med salciccia, persilja, chili, vitlök, körsbärstomater		Handgjord ravioli fylld med kalv, vitlök, rosmarin, mascarpone, ricotta & parmesan, slungad i krämig tryffelsås med babyspenat	
LINGUINE À LA SCAMPI	289:-	MIXA DIN EGEN	369:-
Linguine med scampi, vitt vin, chili, vitlök, körsbärstomater & persilja		Välj 2 pasta från menyn	

SPAGO

CUCINA ITALIANA

PINSA – PIZZA FRÅN ROM

SPAGO 229:-

Tomatsås, mozzarella, kalvfilé, lök, babyspenat, parmesan & tryffelbearnaise

ROMA 229:-

Tomatsås, mozzarella, spenat, paprika, kronärtskocka, piccadilly tomat, lök, ruccola & olivolja

PALERMO 229:-

Tomatsås, mozzarella, scampi, bläckfisk, blåmusslor, persilja & citron

PARMA 229:-

Tomatsås, mozzarella, prosciutto, parmesan, ruccola & balsamico

LAZIO 209:-

Tomatsås, mozzarella, ruccola & olivolja

SALLADER

SPAGOSALLAD 259:-

Kalvfilé, romansallad, tomat, rödlök, cornichons, kapris & tryffelmayo

TONFISKSALLAD 259:-

Grillad tonfisk, avokado, oliver, sparris, rödlök, mixsallad, tomat, ägg & senapsdressing

BURRATASALLAD 249:-

Burrata, mixsallad, tomat, rödlök, basilika, balsamico, jordgubb, grönt äpple & grapefrukt

SECONDI / KÖTT & FISK

COSTOLA 445:-

Grillad entrecôte 250g, serveras med tomat och löksallad, sötpotatis, tryffelbearnaise & grillad citron

SALMONE ALLA GRIGLIA 329:-

Grillad lax med grillade grönsaker & vitvinssås

ORATA AL FORNA 359:-

Helgrillad havsabborre med fänkålssallad & citrusfrukter

GRILLMIX 555:- PER PERSON

Entrecôte, kyckling, salsiccia, serveras med pommes, tryffelbearnaise & mixsallad

(MIN 2 PERS.)

TILLÄGG

EXTRA STOR PORTION 49:-

BROCCOLI 79:-

SPENAT 79:-

GRÖNA OLIVER 49:-

SÖTPOTATIS MED TRYFFELBEA 74:-

MIXSALLAD 74:-

DOLCI / DESSERT

TIRAMISÙ 128:-

Hemmagjord Tiramisù. Passar perfekt med ett glas Moscato d'Asti doc (6cl/80:-) eller Baileys (42:-/cl)

CHOKLADFONDANT 132:-

Serveras med vaniljglass & bär. Passar perfekt med ett glas Pomino Vinsanto doc (6cl/100:-)

PANNACOTTA 118:-

Serveras med hallonpuré, vit choklad & mixade bär. Passar perfekt med ett glas Moscato d'Asti doc (6cl/80:-)

AFFOGATO 112:-

Espresso hällt över en kula vaniljglass. Passar perfekt med ett glas Nonino Grappa Riserva (56:-/cl)

GELATO 85:-

Vaniljglass med skogsbär

SORBETTO AL LIMONE 85:-

Citronsorbet. Passar perfekt med Limoncello (42:-/cl)

FORMAGGI (1-2 pers.) 195:-

Ostbricka med tre stycken säsongsutvalda ostar, marmelad & grissini.

(3-4 pers.) 369:-

Passar utmärkt med ett glas Ripasso Superiore (184:-/glas)

NUTELLA PINSA (1-2 pers) 105:-

Pinsa med Nutella, jordgubbar, banan & vispad grädde.

(3-4 pers) 159:-

Passar perfekt med ett glas Pomino Vinsanto doc (6cl/100:-)

CHOKLADTRYFFEL 69:-

Perfekt till kaffet.

Tre olika chokladtryfflar av högsta kvalitet

DESSERTVINER

Villa giada moscato d'asti DOC

(6CL) 80:-

Pomino vinsato DOC

(6CL) 100:-

KAFFE / TE / DESSERT-DRINKAR

ESPRESSO MARTINI KAFFE KARLSSON BRYGGKAFFE 43:-

Vodka, Kahlúa, Espresso & socker

Baileys, Cointreau, kaffe & grädde

AMERICANO 43:-

IRISH COFFEE

Jameson whiskey, kaffe, socker & vispad grädde

SGROPPINO

Limoncello, Vodka, Prosecco & citronsorbet

ESPRESSO 41/51:-

MACCHIATO 35/45:-

CAPPUCCINO 51:-

CAFFE LATTE 56:-

AMARETTO COFFEE

Latte med Amaretto

GALLIANO HOTSHOT

Galliano, kaffe & vispad grädde

CORTADO 51:-

TE 43:-

COCO MARTINI

Diplomatico, Baileys, socker & kaffe

SPAGO

CUCINA ITALIANA

ÖL

MENABREA LAGER (FAT)	89:-
SHIP FULL OF IPA (FAT) IPA	89:-
EASY RIDER BULLDOG IPA (ALKOHOLFRI)	74:-

CIDER

SEMI SEC RIESLING & PERSIKA	79:-
-----------------------------	------

LÄSK & VATTEN

COCA-COLA/ZERO	59:-
FANTA/SPRITE	59:-
SCHWEPPES	59:-
GINGER ALE / TONIC / RUSSIAN	59:-
PINK GRAPE SODA	59:-
SAN PELLEGRINO 25CL	59:-
LIMONATA / ARANCIATA ROSSA / NATURELL	74:-
SAN PELLEGRINO 75CL	74:-
RED BULL	64:-

AVEC

ROM

Diplomatico Reserva
Zacapa 23yr

47:-/cl
47:-/cl

CALVADOS

Boulard X.O
Boulard V.S.O.P

52:-/cl
47:-/cl

WHISKEY

The Macallan 12 yr
Glenmorangie
The Famous Grouse
Jameson
Laphroaig 10yr
Ardbeg 10yr
Maker's Mark

52:-/cl
52:-/cl
42:-/cl
42:-/cl
52:-/cl
47:-/cl
52:-/cl

GRAPPA NONINO

Antica Cuvée Riserva 5 anni
Lagrad Grappa med silkeslen och stark smak.
Inslag av fruktkaka, aprikos, vanilj & mandelmassa
MONOVITIGNO IL SAUVIGNON BLANC
En aromatisk och elegant ljus Grappa med doft av
vanilj, hyllblomma & grön paprika

56:-/cl

52:-/cl

COGNAC

Grönstedts V.S.O.P
Braastad V.S
Hennessy

47:-/cl
52:-/cl
52:-/cl

SMÅK AV ITALIEN

Sambuca, Fernet Branca, Branca Menta, Averna,
Frangelico, Limoncello & Baileys

168:-/4 cl

VIN PÅ BESÖK

Fråga personalen för kvällens viner.

Classico	695:-
Signature	795:-
Prestige	895:-

VITT VIN

Feudi Aragonesi bianco IGT	144:- / 574:-
Pinot Grigio	169:- / 675:-
Verdicchio dei Castelli di iesa classico DOC	159:- / 635:-
Albizzia Chardonnay di Toscana IGT	159:- / 635:-
Sauvignon blanc	159:- / 635:-
Koenig Riesling	169:- / 635:-
Rizzardi Soave classico	159:- / 635:-
Langhe bianco tres plus	795:-
Greco di Tufo DOCG	720:-

RÖTT VIN

Feudi Aragonesi rosso IGT	144:- / 574:-
Demarie Langhe Nebbiolo	184:- / 735:-
Bardolino Delara	164:- / 655:-
Ripasso Superiore Sapor Temporis	188:- / 755:-
Barbera d'alba Superiore	184:- / 735:-
Trasqua, Toscana (Chianti classico)	184:- / 735:-
Montepulciano d'abruzzo	188:- / 745:-
Sangiovese Primitivo	184:- / 735:-
Vualá nero d'avola	184:- / 735:-
Amarone della Valpolicella 3 CRU	1450:-
Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG	1450:-
Magnum Ripasso 1.5 liter	1450:-
Demarie Barolo	1450:-
Demarie Barbaresco	1450:-

ROSÉ VIN

Grande Cuvée	159:- / 725:-
--------------	---------------

SPAGO

CUCINA ITALIANA

OM OSS

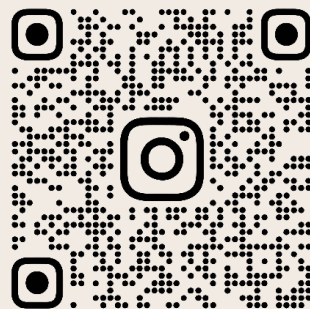
Spago Cucina Italiana är en italiensk restaurang på Södermalm där smak, gemenskap och upplevelse står i fokus. Med färska råvaror och inspiration från det italienska köket serveras klassiska pastarätter, grillat och italienska desserter i en varm och elegant miljö.

OLIVOLJA

Ta med smaken av Spago hem. Vår egen olivolja är noggrant utvald för sin mjuka fruktighet och balanserade karaktär, framtagen för att lyfta det italienska kökets enkla och rena smaker. Finns att köpa i restaurangen.

265:-

FÖLJ OSS GÄRNA PÅ INSTAGRAM



SPAGOSTHLM

VI ÖNSKAR ER EN TREVLIG MIDDAG

Tack för att ni besöker oss. Vi hoppas att ni
fått uppleva en liten smak av Italien och ser
fram emot att välkomna dig tillbaka snart.

Arrivederci!