



RISTORANTE LIMONE



DOPO CENA

DRINK'S

Franciacorta
Italian "Champagne" 165

Prosecco
Mousserande 95

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, soda, apelsinskiva 105

Select Spritz
Select, Prosecco, soda, apelsinskiva 95

Negroni
Gin, Martini Rosso, Campari Bitter 105

Bellini
Prosecco, vit persikapuré 115

Di Capri Spritz
Prosecco, Limoncello, Bitter Lemon 105

Capri di Tonic
Limoncello, Elderflower Tonic 95

Monte Negroni
Amaro Montenegro, Gin, Select 105

Venezian Sbagliato
Prosecco, Amaro Montenegro, Select 95

Americano
Campari, Röd vermouth, Soda 95

Espresso Martini
Vodka, Caffé, Espresso 125

Italian Gin Tonic
Malfy-Limone Gin, Sicilia Tonic 150

Hendrick's Gin Tonic
Hendrick's Gin, gurka, Tonic 150

Mom Gin Tonic
Mom Gin, hallon, FläderTonic 150

Italian Gin 2
Malfy-orange, Sicilia Tonic 150

Rum and Coke
Premium Rom, Coca-Cola 150

Sgroppino al Limone
Vodka citron, citronsorbet,
Limoncello, Prosecco 150

MENU DOLCI E BEVANDE

DESSERT

Tiramisù

Savoiard-kex doppade i espressokaffe med mascarpone, äggkräm och cacaopulver, 110

Savoiard biscuits dipped in espresso coffee with mascarpone, egg cream and cocoa powder

Semifreddo al Cioccolato

Semifreddo med vanilj, nougat och mandelkross.

Serveras med amarettohallonsås, 100

Semifreddo with vanilla, nougat and almond crush.

Served with Amaretto raspberry sauce

Sorbetto della Casa

Limones sorbetto, 100

Lemon sorbet

Tartufo di Cioccolato

Chokladtryffel, 75

Chocolate Truffle

Panna cotta al Limone

Panna cotta med vanilj och vit choklad. Toppad med bärkompott, 110

Panna cotta with vanilla and white chocolate. Topped with berry compote

Gino

Frukt och bär gratinerade med vit choklad.

Serveras med vaniljglass, 115

Fruits and berries au gratin with white chocolate. Served with vanilla ice cream

VINO DOLCE

Brachetto d'Acqui DOCG

Piemonte. Brachetto. Lätt pärlande, friskt, sötma av hallon, smultron. 6,5%.

Tenuta Langasco, 85

Moscato d'Àsti DOCG

Piemonte, Moscato Bianco, Lätt pärlande, friskt, sötma av persika, honung, fläder.

Tenuta Langasco, 85

Cantuccini e Vino Santo

Sött dessertvin, smak av mogen röd frukt och russin.

Serveras med mandelbiscotti 100

Recioto della Valpolicella

Mogen röd frukt, viol, kryddor, kaffe och mörk choklad.

Från Veneto av Secondo Marco 110

LIKÖRER

Pris per cl 24

Fernet-Branca

Kryddig karaktär, malört, tjärpastill

Branca Menta

Kombinerad mint och malört

Amaro Lucano

Kryddig, örter, malört, kaffe, lakrits

Averna Amaro Siciliano

Balanserad mellan bitter och söt

Amaro Montenegro

Sötma, mild örtig bitterhet, citrus

Frangelico

Hasselnötslikör

Sambuca

Eldig, söt, anislikör, lakritstoner

Strega

Eldig, söt, örtlikör

Limoncello

Limones citronlikör, serveras iskall

Liquore al Bergamotto

Bergamott, citrus balanserat söt

Galliano

Kryddig, söt, vanilj, smörkola, anis

Disaronno Originale

Söt, mandel, nötter, örter

Cointreau

Söt, apelsin och citrusskal

Baileys Irish Cream

Gräddig, söt, kola, vanilj, aprikos

CAFFÉ E TE

Till vår espresso använder vi kaffe Kimbo De Luxe. Det är en blend av sex högklassiga bönor. Arabicabönor från bland annat Brasilien och Costa Rica ger kaffet en bouquet av frukt och sötma medan den Asiatiska Robustabönan bidrar med toner av choklad och kryddighet. Resultatet blir en aromatisk, sammetslen blend.

Cappucino

1/3 espresso, 1/3 ångvärmad mjölk och 1/3 skummad mjölk, 36

Espresso

90-gradigt vatten passerar genom espressorostat kaffe med 10 bars tryck, 28

Doppio Espresso

Som ovan men dubbel så stor, 36

Caffe Latte

Espresso med ångvärmad mjölk med lite mjölkskum på toppen, 42

Caffe Moca

Lika delar espresso, varm choklad och ångad mjölk, 42

Caffe Coretto

En enkel espresso med en skvätt Grappa, 49

Caffe Americano

Likt en traditionell "svensk" kopp kaffe, men rundare och fylligare, 36

Chai Latte

En kombination av ett speciellt te, kryddor, varm mjölk toppad med mjölkskum, 42

Caffe Romano

En espresso med en liten bit spiralformat citronskal, man gnider gärna, lite av citronskalet på kanten och i koppen innan man häller i espresson, 30

Bryggkaffe

Noga utvalda mörkrostade bönor, lång fyllig mörk eftersmak, 28

Te

Se vår låda för just din smak, 28

KAFFEDRINKAR

Pris per 5 cl 130

Caffe Karlsson

Cointreau, Baileys, kaffe, grädde

Caffe Irish

Whiskey, kaffe, grädde

Caffe Francese

Cognac, kaffe, grädde

Caffe 43

Likör 43, varm choklad, kaffe, grädde

Caffe Messicano

Kahlua, kaffe och grädde

Caffe Italiano

Strega, kaffe, grädde

Cafe a la Oscar

Vaniljglass, espresso, Galliano

WHISKEY

Lagavulin 16 år

Kraftfull, komplex, tjära, mycket rökig, 36

Cragganmore 12 år

Kraftfull balanserad, lång torr rökig eftersmak, 31

Talisker 10 år

Smakrik, rökig, nyanserad eftersmak, 29

Glenkinchie 12 år

Mjuk, lite söt Lowlandwhisky, 29

Oban 14 år

Eldig, komplex, torr, rökig eftersmak, 34

Jack Daniel's

Kolade ekfat, torkade aprikoser, smörkola, apelsin, vaniljfudge, 28

Johnnie Walker Red Label

Maltig med inslag av fat, halm, apelsinskal, vanilj och kryddor, 27

The Famous Grouse

Maltig med inslag av fat, örter, honung och vanilj. Ton av rök, 27

COGNAC, CALCADOS E BRANDY

Braastad V.S.O.P

Lagrad minst 8 år. Balanserad, fyllig, harmonisk, avrundad karaktär, 30

Braastad X.O

Fine champagne, lagrad minst 15 år. Balanserad, komplex med fatkaraktär, antydan till sötma, 34

Calvados Busnel V.S.O.P

Rund, mogen äpplesmak, 23

Remy Martin V.S.O.P

Kraftig och smakrik cognac med fatton och elegant karaktär, 29

Acquavite Vino Invecchiata

Italiensk brandy lagrad 15 år på Barrique, 59

Villa de Varda 1975

Italiensk brandy destillerad 20 okt. 1975. Legendarisk brandy, 95

Vecchia Romagna Brandy

Italiens mest sålda brandy, 37

Acqua di Vino

Gjord på druvmust. Lagrad i Acasia Barrique i 15 år, 36

ROM

Vi har även Rom för er som önskar det.
Fråga din servitör.

*We also have Rum for those of you who prefer that.
Ask your waiter.*

GRAPPA

Chardonnay Stravecchia

Chardonnay Grappa lagrad 15 år, 34

Grappa Chardonnay

Chardonnay Grappa, ung och livlig, som den ska vara, 26

Mito Trentino

Moscatodruva, en traditionell vit Grappa som hugger till bra, lång eftersmak, 26

Teroldego Stravecchia

100% Teroldego, guldfärgad, rund och stilfull. Lagrad på ekfat i 15 år, 36

Pinot Nero

100% Pinot Nero, lagrad i 15 år. Balanserad och lång eftersmak av rostade nötter och kakao, 36

Nonno Giovanni

Moscato, Teroldego och Müller Thurgau. Lagrad i ekfat 15 år, ligger i små ekfat 12 år. Söt och sensuell, 36

Grappa di Nebbiolo da Barolo

Lagrad 10 år på ek och 10 år på Barriquefat 47,5%, 35

Trie Grappa Riserva

Teroldego, Pinot Bianco och Müller Thurgau. Handpressad, multipelt destillerad, 36

Grappa Brunello Riserva 1994

Ekfatslagrad 8-10 år, gulaktig färg, elegant, mjuk rund smak med inslag av körsbär och fikon 42%, 34

Gran Riserva Amarone

Djupgul färg, ekfatslagrad i 6 år, Corvina, Rondinella och Molinaradruvor, eldig 45%, 34

Amarone Alta Selezione

Corvina, Rondinella och Molinara. Guldfärgad, elegant och aromatisk, lång eftersmak, 34

Müller Thurgau Stravecchia

Sofistikerad och balanserad tungviktare i Grappavärlden, 37

Moscato Stravecchia

Intensiv, blommig, guldfärgad och ren. Lagrad 15 år i ekfat, 36

Grappa di Prosecco

Eldig, aromatisk och balanserad med viss sötma. 40%, 28

Grappa di Liquore

Krämig Grappa i modern stil, flera olika smaker som Mirtillo, Caffè, Panna, fråga personalen, 22

Grappabricka

- Oscars överraskning

Här har du möjlighet att prova 3 stycken olika Grappa med varierande smaker från olika delar av Italien. Pris per bricka om 3 st Grappa, 230