



DESSERT

FULL OF
BEAUTIFUL
SOUNDS



ALLERGI GUIDE

- (1) Selleri (2) Gluten
- (3) Kvävdjur (4) Fyg (5) Fisk
- (6) Laktos (7) Mylk/Myckprotein
- (8) Brödjur (9) Senap (10) Nötter (11) Sesamfrö
- (12) Sgabinor (13) Suveldioxid

Vi välkomnar förfrågningar från gäster som önskar information om några rätter innehåller ovanliga ingredienser. Vanligen meddelas oss om vi bör ta hänsyn till några andra allergier/specialkost innan vi förbereder ert menyval.



D O L C I

SEMIFREDO

Hasselnöts semifredo toppad med rostade hasselnötter. 115.- (4,7,10)
Hazelnut semifredo topped with roasted hazelnuts.

MERINGATA

Choklad gelato med italiensk maräng.
Chocolate gelato with Italian meringue.
120.-

FORMAGGIO

Variation av italienska ostar med fikonmarmelad och kex. 145.- (2,7)
variation of Italian cheeses with fig marmalade and biscuits.

TIRAMISU

Amaretti tiramisu
105:- (2,4,7,10)

MILLE FOGLIE DI STAGIONE

Smördeg som varvas med vaniljkräm och säsongens bär. 125.-
Puff pastry with vanilla cream and seasonal berries.

GRANITA

Italiensk sorbé med säsongens citrusfrukt. 105:-
Italian sorbé with seasonal citrus fruit.



D E S S E R T V I N

POMINO VINSANTO DOC

Ursprung: Italien, Region: Toscana
Druvor: Chardonnay, Trebbiano och Sangiovese
Medelstor, rik, rund och söt smak av torkade fikon, mandel, hasselnötter och torkade aprikoser. Vinet är välbalanserat med trevlig eftersmak av nötter och diskreta toner av te. G 90.-

TESAURO RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC

Ursprung: Italien, Region: Veneto
Druvor: Corvina, Rondinella
Medelstor, söt smak av mörka bär, mandel, vanilj, körsbär, choklad, russin och torkade fikon. Ett elegant vin med saftiga tanniner, bra balans och finstämda fattoner. G 80.-

AFTER DINNER COCKTAILS

Dolce
Matusalem Tyo, Vaniljlikör, cacaoликör,
Chokladbitters och Grädde - 139.-

Espresso Martini
Vodka, Espresso Likör, Socker,
Dubbel espressoshot - 139.-

K A F F E



| | |
|-----------------------|-------------------|
| Espresso enkel/dubbel | L. 30.- / S. 34.- |
| Machiato enkel/dubbel | L. 32.- / S. 36.- |
| Latte | 45.- |
| Capuccino | 40.- |
| Americano | 30.- |
| Thé | 45.- |

FOLLOW US ON
INSTAGRAM
FACEBOOK

#primooftical
instagram.com/primooftical
facebook.com/primooftical





A V E C

Vermouths

| | |
|----------------|---------|
| Antica Formula | 23.-/cl |
| Carpino Bianco | 23.-/cl |
| Noilly Prat | 23.-/cl |

Whiskey

| | |
|---------------------------------|---------|
| Tullamore Dew | 23.-/cl |
| Johnnie Walker Black | 24.-/cl |
| Lagavulin 16YO | 42.-/cl |
| Macallan 12YO | 34.-/cl |
| Makers Mark | 32.-/cl |
| The Glenlivet 18YO | 52.-/cl |
| Blantons Straight (Barrel) | 42.-/cl |
| Tullamore D.E.W. X.O. Caribbean | 33.-/cl |
| Rum Cask Finish | |
| Bulleit Bourbon | 26.-/cl |

Likör

| | |
|--------------------|---------|
| Borghetti Sambuca | 23.-/cl |
| Borghetti Espresso | 23.-/cl |
| Strega | 23.-/cl |
| Chartreuse verte | 32.-/cl |
| DOM Benedict | 24.-/cl |
| Ricard | 32.-/cl |
| Cointreau | 24.-/cl |
| Frangelic | 23.-/cl |
| Baileys | 23.-/cl |

Tequila

| | |
|--------------------------|---------|
| Los Tres Tonos, reposado | 32.-/cl |
|--------------------------|---------|

HOT SHOT - 92.-

Amaros

| | |
|------------------|---------|
| Amaro CioCiaro | 23.-/cl |
| Fernet Branca | 24.-/cl |
| Branca Menta | 23.-/cl |
| Aperol | 23.-/cl |
| Amaro Montenegro | 23.-/cl |
| Campari | 24.-/cl |
| Averna | 23.-/cl |

Rom

| | |
|-------------------------------|---------|
| Matusalem Platino | 23.-/cl |
| Matusalem 7YO | 23.-/cl |
| Plantation XO | 39.-/cl |
| Zacapa 23YO | 42.-/cl |
| Diplomatico Reserva Exclusiva | 45.-/cl |

Cognac & Calvados

| | |
|---------------------|---------|
| Martell VS*** | 26.-/cl |
| Martell Cordon Bleu | 49.-/cl |
| Grönstedts Extra | 36.-/cl |
| Busnel VSOP | 26.-/cl |
| Busnel Hors D'Age | 42.-/cl |



G R A P P A

| | |
|---------------------------------|---------|
| Bianca Vieux Moulin | 27.-/cl |
| Grappa di Lugana -Ca' dei Frati | 34.-/cl |
| Grappa di Brunello - Reserva | 42.-/cl |

