

SÄLLSKAPSMENY

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA 1-2 pers 275:-, 3-4 pers 495:-

Tre sorters charkuterier, buffelmozzarella, kaprisbär, Parmigiano Reggiano, inlagd kronärtsskocka.
Three kinds of charcuterie, buffalo mozzarella, caperries, Parmigiano Reggiano, pickled artichoke.

CARCIOFI CROCCANTI ALL'AGLIO E CAVOLO NERO 125:-

Krispig kronärtskocka med parmesandressing och friterad svartkål.

Crispy artichokes with parmigiano dressing and fried kale.

BRUSCHETTA AL POMODORO 148:-

Bruschetta med tomatröra på cocktaltomater, schalottenlök, mascarponecreme, vitlök och basilika smaksatt med olivolja och balsamicocaviar.

Bruschetta with tomato puree on cocktail tomatoes, shallots, mascarpone creme, garlic and basil flavored with olive oil and balsamic caviar.



PASTA E RISOTTO

RISOTTO CON ASPARAGI 235:-

Risotto med grillad sparris, sparrispesto, schalottenlök, vitt vin och parmigiano reggiano.

Risotto with grilled asparagus, asparagus pesto, shallots, white wine and parmigiano reggiano.

CARAMELLE AL TARTUFO NERO 245:-

Pastakarameller fyllda med tryffelcreme och svamp, serveras med tryffelveloute och toppas med färsk tryffel och citruszest.

Bonbon shaped pasta filled with truffle crème and mushrooms served with truffle veloute and topped with fresh truffle and lemon zest.

PAPPARDELLE CON PORCHETTA A COTTURA LENTA 245:-

Pappardelle med långkokt fläskkarré, salsiccia, tomat, chili, vitlök och basilika.

Pappardelle with long cooked pork shoulder, salsiccia, tomato, chili, garlic and basil.

LINGUINE ALLO SCOGLIO 255:-

Linguine med vitlöksdoftande skaldjur, vitt vin och persilja.

Linguine with garlic-scented shellfish, white wine and parsley.



PIZZE

MAMMARGHERITA 175:-

Tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella, semitorkade tomater, cocktaltomat och basilika.

Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella, semi dried tomatoes, cocktail tomatoes and basil.

BOSCO DI PARMA 185:-

Tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella, parmesan, prosciutto och ruccola.

Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella, parmesan, prosciutto and arugula.

ASPARAGI 195:-

Parmesancreme, grillad sparris, buffelmozzarella och hyvlad parmesan.

Parmesan crème, grilled asparagus, buffalo mozzarella and parmesan flakes.

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN OM RÅD

ALLERGIES? ASK STAFF FOR ADVICE

DOLCI

PANNACOTTA ALLA CAMELLA 105:-

Vaniljpannacotta med karamelkrisp, smulad maräng och råörda jordgubbar smaksatta med basilika och lime.
Vanilla panna cotta with caramel crisp, crumbled meringue and raw strawberries flavored with basil and lime.

Rekommenderat dessertvin: Verduzzo Friulano, La Buse Dal Lof, 6 cl 95:-

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE E GELATO ALLA VANIGLIA 125:-

Chokladfondant - serveras med vaniljglass, kaksmulor och färska bär.
Chocolate fondant - served with vanilla ice cream, cookie crumbs and fresh berries.

Rekommenderat dessertvin: Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini, 6 cl 129:-

SORBETTO DI LIMONE CON PROSECCO 95:-

En kula citronsorbet serveras i Prosecco.
A scoop of lemon sorbet served with Prosecco.

Ausmakningsmeny



GÄLLER ALLA I SÄLLSKAPET

3 RÄTTER 525:- 4 RÄTTER 625:-

BRUSCHETTA AL POMODORO

Bruschetta med tomatröra på cocktailtomater, schalottenlök, mascarponecreme, vitlök och basilika smaksatt med olivolja och balsamicocaviar.
Bruschetta with tomato puree on cocktail tomatoes, shallots, mascarpone creme, garlic and basil flavored with olive oil and balsamic caviar.

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

Fyllda med spenat, ricotta och basilika med citronemulsion, burrata och krossade pistagenötter.
Filled with spinach, ricotta and basil served in lemon emulsion, burrata and crushed pistachio.

SALTIMBOCCA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA

Saltimbocca på grillad kalvfile med skysås på vitt vin serveras med broccolini, prosciutto och salvia.
Grilled veal fillet saltimbocca with white wine gravy served with broccolini, prosciutto and sage.

Eller / or

MERLUZZO AL FORNO CON VELLUTATA DI COZZE E CAVOLO FRITTO

Bakad torsk - serveras med vitlökssauterad kål, blåmusselveloute och friterad grönkål.
Baked cod - served with garlic sautéed cabbage, mussel veloute and fried kale.

PANNACOTTA ALLA CAMELLA

Vaniljpannacotta med karamelkrisp, smulad maräng och råörda jordgubbar smaksatta med basilika och lime.
Vanilla panna cotta with caramel crisp, crumbled meringue and raw strawberries flavored with basil and lime.



CAPRICCI