

# SÄLLSKAPSMENY

## ANTIPASTI



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

Tre sorters charkuterier, buffelmozzarella, kaprisbär, Parmigiano Reggiano, inlagd kronärtskocka.  
*Three kinds of charcuterie, buffalo mozzarella, capperies, 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.*

CROCCHETTE AROMATIZZATE AL PROSCIUTTO E PARMIGIANO,  
AGLIO E PEPERONCINO, SERVITE CON SALSA AL TARTUFO 155:-

Kroketter smaksatta med parmaskinka, vitlök och chilli - serveras med tryffelkräm och parmesan.  
*Croquettes flavored with prosciutto, garlic and chili - served with truffle crème and parmigiano reggiano.*

BURRATA AGLI AGRUMI 155:-

Burrata med variation på apelsiner, råhyvlad fänkål och honungsvinegrette.  
*Burrata with variation of oranges, raw grated fennel and honey vinaigrette.*



## SECONDI / HUVUDRÄTTER

RISOTTO AL TARTUFO 255:-

Risotto smaksatt med Karl Johansvamp, schalottenlök, vitt vin, parmegiano reggiano, svart tryffel serveras med halstrad pilgrimsmussla.  
*Risotto flavored with Karl Johan mushroom, shallot, white wine, parmegiano reggiano, black truffle served with grilled scallops.*

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.*

OSSOBUCO CAPRICCI STYLE 295:-

Capriccis tolkning av ossobuco på bräserat kalvlägg med vitt vin, san marzanotomater och rotfrukter toppad med gremolata.  
*Capricci's interpretation of ossobuco on braised veal leg with white wine, san marzano tomatoes and root vegetables topped with gremolata.*



## PIZZE

MAMMARGHERITA 175:-

Tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella, semitorkade tomat, cocktailtomat och basilika.  
*Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella, semi dried tomatoes, cocktail tomatoes and basil.*

BOSCO DI PARMA 195:-

Tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella, parmesan, prosciutto och rucola.  
*Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella, parmesan, prosciutto and arugula.*

FORESTA 205:-

Parmesancreme, smörstekta svampar, friterad grönkål och hyvlad parmesan.  
*Parmesan cream, butter-fried mushrooms, fried kale and grated parmesan.*

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN OM RÅD  
*ALLERGIES? ASK STAFF FOR ADVICE*

## DOLCI

### PANNACOTTA ALLA VANILLA E MORE 115:-

Vaniljpannacotta med rårörda björnbär och karamellflarn smaksatta med mandel.  
*Vanilla panna cotta with raw blackberries and caramel flakes flavored with almonds.*

### TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE DI LAMPONE 135:-

Chokladfondant med hallongömma, vaniljglass, färska hallon och marängflarn.  
*Chocolate fondant with raspberry hide, vanilla ice cream, fresh raspberries and meringue flakes.*

### GELATO O SORBETTO DELLA SERATA CON BRICIOLE E FRUTTI DI BOSCO 55:-/KULA

Glass eller sorbet - välj bland dagens smaker - serveras med kaksmulor och färska bär.  
*Ice cream or sorbet - choose from flavors of the day - served with cookie crumbs.*

### SORBETTO DI LIMONE CON PROSECCO 95:-

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

### ITALIENSK CHOKLADPRALIN 45:-

## Ausmakningsmeny

GÄLLER ALLA I SÄLLSKAPET

3 RÄTTER 525:- 4 RÄTTER 625:-

### BRUSCHETTA AL POMODORO

Levainbröd med mascarponecreme serveras med vitlöks- och timjanfrästa romantikatomater, isad schalottenlök och balsamicocaviar.  
*Levain bread with mascarpone cream is served with garlic and thyme sauteed romantica tomatoes, iced shallots and balsamic caviar.*

### RAVIOLI AI FINFERLI

Kantarellfylld ravioli med smörad murkelsås.  
*Chanterelle-filled ravioli with buttered morel sauce.*

### OSSOBUCO CAPRICCI STYLE

Capriccis tolkning av ossobuco på bräserat kalvlägg med vitt vin, san marzanotomater och rotfrukter toppad med gremolata.  
*Capricci's interpretation of ossobuco on braised veal leg with white wine, san marzano tomatoes and root vegetables topped with gremolata.*

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.*

### TIRAMISU

Capriccis klassiska tiramisu.  
*Capricci's classic tiramisu.*



# CAPRICCI