

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 125:-

Krispig kronärtskocka med parmesandressing, picklad silverlök, jordärtskockschips och parmesan.
Crispy artichoke with parmesan dressing, pickled silver onion, Jerusalem artichoke chips and parmesan.

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.

CARMELLE 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 195:-

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 205:-

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

FORESTA 215:-

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 LAMPONE 115:-

Vanilj pannacotta med hallon couli, maräng, hallonsorbet och färska hallon.
Vanilla panna cotta with raspberry coulis, meringue, raspberry sorbet and fresh raspberries.

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON FRUTTO DELLA PASSIONE 135:-

Chokladfondant med passionsfruktcurd, björnbär och vaniljglass.
Chocolate fondant with passion fruit curd, blackberries and vanilla ice cream.

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 545:- 4 RÄTTER 645:-

BRUSCHETTA AL POMODORO

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

RAVIOLI CON RICOTTA E BASILIKA

Ravioli fylld med ricotta, basilika och tomat. Serveras i krämig reduktion med spenat, chili och soltorkade tomater.
Ravioli filled with ricotta, basil and tomato. Served in a creamy reduction with spinach, chilli and sun-dried tomatoes.

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

Smörbakad torsk med hummersås, smaksatt med timjan och cognac. Serveras med smörstekta haricots verts.
Butter-baked cod with lobster sauce, flavored with thyme and cognac. Served with butter-fried green beans.

TIRAMISU

Capriccis klassiska tiramisu.
Capricci's classic tiramisu.



CAPRICCI