

ANTIPASTI
FÖRRÄTTER

CARCIOFI CROCCANTI

Krispig kronärtskocka med parmesan-
dressing, picklad silverlök,
jordärtskockschips & parmesan.

125:-

CARPACCIO DI FILETTO

Kalvfilé med hyvlad schalottenlök,
parmesancreme, tryffelrostade pinjenötter,
frisésallad & parmesan.

185:-

CROCCHETTE AROMATIZZATE

Kroketter smaksatta med parmaskinka,
vitlök & chili, serveras med
tryffelcreme & parmesan.

155:-

BRUSCHETTA AL POMODORO

Levainbröd med mascarponecreme
serveras med vitlöks- & timjanfrästa
romanticatomater, isad schalottenlök
& balsamicocaviar.

148:-

BURRATA AGLI AGRUMI

Burrata med variation på apelsiner,
råhyvlad fänkål & honungsvinegrette.

155:-

TARTAR "VITELLO TONATO"

Tartar på kalvfilé med sardellemulsion,
krutonger, picklad silverlök & parmesan.

155:-



PRIMI
PASTA & RISOTTO

RISOTTO AL TARTUFO

Risotto smaksatt med Karl Johansvamp,
schalottenlök, vitt vin, parmegiano reggiano,
svart tryffel serveras med halstrad pilgrimsmussla.

255:-

CARMELLE

Pastakarameller fyllda med tryffelcreme &
svamp, serveras med tryffelvelouté & toppas
med färsk tryffel & citruszest.

245:-

PAPPADELLE

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

245:-

LINGUINE ALLO SCOGLIO

Linguine med vitlöksdoftande skaldjur,
vitt vin, chili & persilja.

255:-

**RAVIOLI CON VITELLO
ALLA GRIGLIA**

Ravioli fylld med ricotta, basilika & tomat.
Serveras i krämig reduktion med spenat, chili,
soltorkade tomat & grillad kalvfilé.

265:-

SECONDI

Huvudrätter

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Hängmörad T-bone 1000g - serveras med sherrysky, bakade tomater, bakad vitlök & örtpesto.

Rekommenderas för 2 personer.

1295:-

SALTIMBOCCA

Saltimbocca på grillad kalvfilé med skysås på vitt vin serveras med broccolini, prosciutto & salvia.

325:-

OSSOBUCCO

Capriccis tolkning av ossobuco på bräserat kalvlägg med vitt vin, san marzanotomater & rotfrukter toppad med gremolata.

295:-

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grillad oxfilé med pestosmör, picklad steklök, bakade betor, karamelliserad schalottenlök & rödvinssky.

385:-

MERLUZZO AL FORNO

Smörbakad torsk med hummersås, smaksatt med timjan & cognac. Serveras med smörstekta haricots verts.

345:-



CONTORNI

Ett tillbehör ingår. Flera 60:-/st

INSALATA CAPRESE

Örtsallad med buffelmozzarella, grillad melon & balsamico.
(Går även att få som huvudrätt 165:-)

PATATE CROCCANTI ALL'AGLIO

Rostad vitlöksdoftande potatis.

CROCCHETTE DI PATATE

Potatiskroketter smaksatt med parmesan.

LINGUINI AL PARMIGIANO

Linguini med parmigiano reggiano.

PATATE FRITTE CON TARTUFO E PARMIGIANO

Pommes frites toppade med parmigiano reggiano & färsk tryffel.

PIZZE

con fior di latte

VÅR TOMATSÅS

San Marzano DOP är en ursprungsskyddad tomat som odlas utanför Neapel (Kampanien); Agro Nocerino-Sarnese i provinsen Salerno. Tomaterna konserveras alltid hela, med skalet på, i en delikat tomatjuice från SanMarzanotomater.

Fråga oss om glutenfri pizzabotten & veganska alternativ.



MAMMARGHERITA 195:-

Tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella, semitorkade tomater, cocktailtomat & basilika.

FRUTTI DI MARE 225:-

Tomatsås, fior di latte, blåmusslor, rödräkor, bläckfisk, kruspersilja, vitlök & chili.

BOSCO DI PARMA 205:-

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

FICO 205:-

Getostcreme, parmesan, fikon, honungsrostade betor, hasselnötter & ruccola.

FORESTA 215:-

Parmesancreme, smörstekta svampar, friterad grönkål & hyvlad parmesan.

NDUJA 205:-

Tomatsås, fior di latte, chilisalami, buffelmozzarella, färsk chili & vitlök.

TARTUFO 225:-

Parmesancreme, buffelmozzarella, färsk svart tryffel & tryffelrostade pinjenötter.

FILETTO DELLA CASA 225:-

Tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella, pesto & kalvfilé med vitlök & örter.

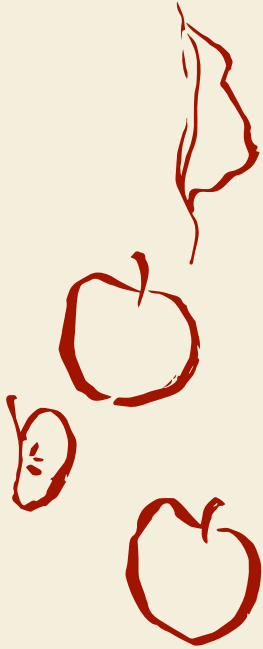
VEGANA 205:-

Vår veganska pizza!
Tomatsås, vegansk ost, grillad spetspaprika, grillad zucchini, purjolök & basilika.



DOLCI E CAFFÈ

Desserts & kaffe



CAPRICCI'S TIRAMISU 115:-

Vår tolkning av tiramisu.



PANNACOTTA 115:-

Vaniljpannacotta med halloncouli, maräng, hallonsorbet & färska hallon.

TORTINO AL CIOCCOLATO 135:-

Chokladfondant med passionsfruktcurd, björnbär & vaniljglass.

GELATO O SORBETTO 55:-/kula

Glass eller sorbet - välj bland dagens smaker - serveras med kaksmulor & färska bär.



BOMBA MERINGA 195:-

Marängbomb med lemoncurd, hallonsorbet & italiensk maräng.



SFOGLIATELLA 125:-

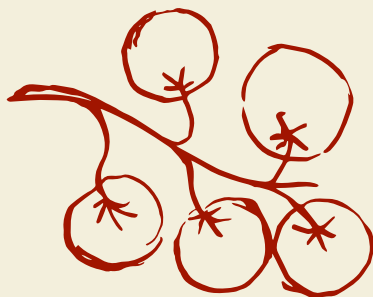
Dubbelbakad smördeg med äppelkompott på svenska höstäpplen, råhyvlade äpplen, rostade hasselnötter & vaniljglass.



SORBETTO DI LIMONE CON PROSECCO 95:-

En kula citronsorbet serveras i Prosecco.





MENYFÖRSLAG

LA SCELTA DELLA CUCINA

3 rätter 545:- / 4 rätter 645:-

BRUSCHETTA AL POMODORO

Levainbröd med mascarponecreme serveras med vitlöks- & timjanfrästa romantica-tomater, isad schalottenlök & balsamicocaviar.

RAVIOLI CON RICOTTA E BASILIKA

Ravioli fylld med ricotta, basilika & tomat. Serveras i krämig reduktion med spenat, chili & saltorkade tomater.

OSSOBUCO CAPRICCI STYLE

Capriccis tolkning av ossobuco på bräserat kalvlägg med vitt vin, san marzanotomater & rotfrukter toppad med gremolata.

ELLER

MERLUZZO AL FORNO

Smörbakad torsk med hummersås, smaksatt med timjan & cognac. Serveras med smörstekta haricots verts.

TIRAMISU

Capricci's tiramisu.

CAPRICCI SIGNATURE

FAMILY STYLE

BIS DI PASTA:

PAPPARDELLE & CARMELLE

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

Pastakarameller fyllda med tryffelcreme & svamp, serveras med tryffelvelouté & toppas med färsk tryffel & citruszest.

435:-

CARPACCIO DI FILETTO

Kalvfilé med hyvlad schalottenlök, parmesankräm, tryffelrostade pinjenötter, balsamico, frisésallad & parmesan.

Toppad med färsk tryffel.

345:-

PIZZA GIGANTE BOSCO DI PARMA

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

375:-