

# SÄLLSKAPSMENY

Gäller alla i sällskapet  
3 rätter 525:- 4 rätter 625:-



## 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, caperries, Parmigiano Reggiano, pickled artichoke.*

### CARCIOFI CROCCANTI

Krispig kronärtskocka med parmesandressing, picklad silverlök, jordärtskockschips & parmesan.

*Crispy artichoke with parmesan dressing, pickled silver onion, Jerusalem artichoke chips & parmesan.*

125:-

### CROCCHETTE AROMATIZZATE

AL PROSCIUTTO E PARMIGIANO,  
AGLIO E PEPERONCINO, SERVITE CON SALSA  
AL TARTUFO

Kroketter smaksatta med parmaskinka, vitlök & chili - serveras med tryffelkräm & parmesan.

*Croquettes flavored with prosciutto, garlic & chili - served with truffle crème & parmigiano reggiano.*

155:-

### BURRATA

Burrata med färska jordgubbar, örtsallad & gravade tomater smaksatta med vitlök, citrus & basilika.

*Burrata with fresh strawberries, herb salad & graved tomatoes, citrus & basil*

155:-

## SECONDI

*Huvudrätter*

### RISOTTO AGLI ASPARAGI

Sparrisrisotto smaksatt med parmesan, schalottenlök, vitt vin & sparrispesto. Serveras med grillad sparris & parmesan.

*Risotto flavored with parmigiano reggiano, shallot, white wine & asparagus pesto. Served with grilled asparagus & parmesan.*

255:-

### CARAMELLE AL TARTUFO NERO

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

*Bonbon shaped pasta filled with truffle crème & mushrooms served with truffle velouté, topped with fresh truffle & lemon zest.*

245:-

### PAPPARDELLE CON PORCHETTA A COTTURA LENTA

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

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

245:-

### LINGUINE ALLO SCOGLIO

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

*Linguine with garlic-scented shellfish, white wine, chili & parsley.*

255:-

### SALTIMBOCCA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA

Saltimbocca på grillad kalvfile med skysås på vitt vin serveras med grön sparris, prosciutto & salvia.

*Grilled veal fillet saltimbocca with white wine gravy served with green asparagus, prosciutto & sage.*

325:-



## PIZZE

### MAMMARGHERITA 195:-

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

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

### BOSCO DI PARMA 210:-

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

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

### ASPARAGI 215:-

Parmesancreme, grillad sparris & hyvlad parmesan.

*Parmesan cream, grilled asparagus & grated parmesan.*

## DOLCI

### PANNACOTTA

ALLA VANILLA E FRAGOLA 115:-

Vaniljpannacotta med rårörda jordgubbar, smaksatta med basilika & lime.

*Vanilla panna cotta with fresh strawberries, flavoured with basil & lime.*

### TORTINO AL CIOCCOLATO

FONDENTE CON LAMPONE  
135:-

Chokladfondant med färska bär, halloncouli & vaniljglass.

*Chocolate fondant with fresh berries, raspberry couli & 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 fl avors 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:-

## LA SCELTA DELLA CUCINA

### Menyförslag

3 rätter 550:- / 4 rätter 650:-

### CARCIOFI CROCCANTI

Krispig kronärtskocka med parmesan-dressing, picklad silverlök, jordärtskocks-chips & parmesan.

*Crispy artichoke with parmesan dressing, pickled silver onion, Jerusalem artichoke chips & parmesan.*

### RAVIOLI CON RICOTTA E BASILIKA

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

*Ravioli filled with ricotta, basil & tomato. Served in a creamy reductoin with spinach, chili & sun-dried tomatoes.*

### SALTIMBOCCA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA

Saltimbocca på grillad kalvfile med skysås på vitt vin serveras med grön sparris, prosciutto & salvia.

*Grilled veal fillet saltimbocca with white wine gravy served with green asparagus, prosciutto & sage.*

eller / or

### MERLUZZO AL FORNO

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

*Butter-baked cod with lobster sauce, flavored with thyme & cognac. Served with butter-fried green beans.*



### TIRAMISU

Capriccis tolkning av tiramisu.

*Capricci's interpretation tiramisu.*



Fråga oss om allergier

*Please let us know if you have allergies*

