



ANTIPASTI

## FÖRRÄTTER

### CARCIOFI CROCCANTI

Krispig kronärtskocka med parmesandressing, 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:-

### BURRATA

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

155:-

### TARTAR "VITELLO TONATO"

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

155:-

PRIMI

## PASTA & RISOTTO

### RISOTTO AL ASPARAGI

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

255:-

### CARAMELLE

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

245:-

### PAPPARDELLE

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

245:-

### LINGUINE ALLO SCOGLIO

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

255:-

### TORTELLONI CON RICOTTA E ASPARAGI

Våra egna tortellonis fyllda med ricotta & sparris. Serveras med syrad smörsås & gröna ärtor. Toppas med krämig burrata & rostade mandlar.

245:-



# 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:-

## FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grillad oxfilé serveras med tryffelsky, vispat pestosmör, färsk tryffel, grillad sparris & morot.

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.

### INSALATA DI POMODORO

Variation på tomater med silverlök, balsamicocaviar & basilika.

# 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.

### BURRATA E ZUCCHINE 215:-

Parmesancreme, grilled zucchini, garlic & lemon, creamy burrata.

### ASPARAGI 215:-

Parmesancreme, smörstekta svampar, grillad sparris & 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 tiramisù.

## PANNACOTTA 115:-

Vaniljpannacotta med rårörda jordgubbar,  
smaksatta med basilika & lime.

## TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON PISTACCIO E LAMPONE 135:-

Chokladfondant med färska bär,  
hackade pistagenötter, halloncouli & 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.

## SORBETTO DI LIMONE CON PROSECCO 95:-

En kula citronsorbet serveras i Prosecco.





## MENYFÖRSLAG

### LA SCELTA DELLA CUCINA

3 rätter 545:- / 4 rätter 645:-

#### CARCIOFI CROCCANTI

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

#### TORTELLONI CON RICOTTA E ASPARAGI

Våra egna tortellonis fyllda med ricotta & sparris. Serveras med syrad smörsås & gröna ärtor. Toppas med krämig burrata & rostade mandlar.

#### SALTIMBOCCA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA

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

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:-