

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 & rucola.

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.

TORTELLONI CON RICOTTA E BASILIKA

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

Home made tortelloni filled with ricotta & asparagus. Served with citrus butter sauce & soy beans. Topped with creamy burrata & roasted almonds.

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

