

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:-

BURRATA

Krämig burrata med variation på citrus, isad fänkål, honungsvinägrette & basilikaolja.

155:-

BRUSCHETTA AI FINFERLI

Rostad briochebröd med parmesankräm, smörstekta kantareller, picklad silverlök & senapsfrön.

165:-

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR

Serveras med pumpapuré på brynt smör, pumpachips & tryffel.

165:-

PRIMI

PASTA & RISOTTO

RISOTTO AI TARTUFO

Krämig tryffelrisotto med vitt vin, schalottenlök, parmesan, svart hösttryffel & halstrad pilgrimsmussla.

255:-

CARAMELLE

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

245:-

SALSICCIA RAGU

Pastaplattor med långkokt fläskkarré, salsiccia, tomat, chili, vitlök, basilika & parmesanskum.

245:-

LINGUINE ALLO SCOGLIO

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

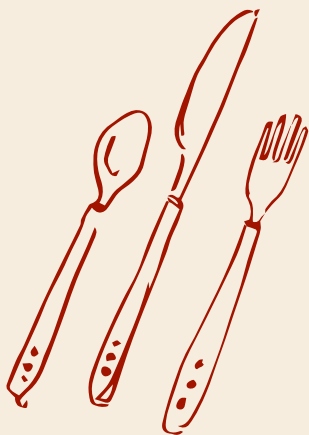
265:-

RAVIOLI AI FINFERLI CON VITELLO

Våra egna ravioli fyllda med kantarell & ricotta med krämig svampveloute, smörstekta kantareller & grillad kalvfilé.

245:-





SECONDI

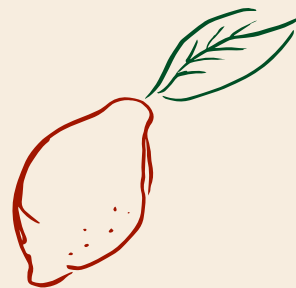
Huvudrätter

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.

345:-

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grillad oxfilé med vitlöksbakad morot, karamelliserade steklökar, tryffelsky & vispat pestosmör.

425:-

MERLUZZO AL FORNO

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

345:-



CONTORNI

Ett tillbehör ingår. Flera 68:-/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

Potatiskroetter 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.

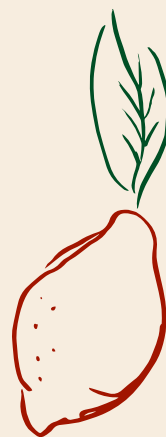
PIZZE

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 210:-

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

FICO 210:-

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

BURRATA E ZUCCHINE 215:-

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

FORESTA 215:-

Parmesancreme, smörstekt svamp & friterad svartkål.

NDUJA 210:-

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 & färsk chili.

VEGANA 205:-

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



DOLCI E CAFFÈ

Desserts & kaffe



CAPRICCI'S TIRAMISU 125:-

Vår tolkning av tiramisù.

PANNACOTTA 115:-

Vaniljpannacotta med rårörda björnbär
& karamellkrisp.

TORTINO AL CIOCCOLATO

FONDENTE CON LAMPONE 135:-

Chokladfondant med färska bär,
halloncouli & vaniljglass.

GELATO O SORBETTO 55:-/kula

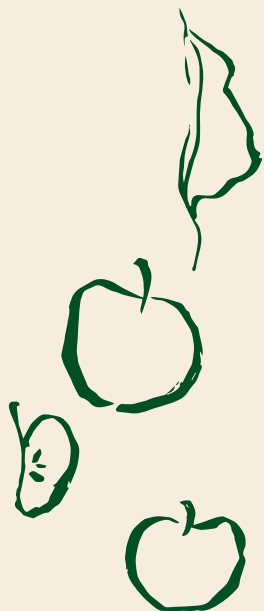
Glass eller sorbet - välj bland dagens smaker
- serveras med kaksmulor & färska bär.

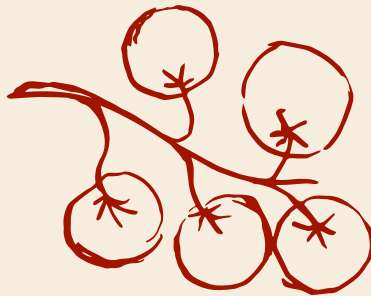
BOMBA MERINGA 195:-

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 550:- / 4 rätter 650:-

CARCIOFI CROCCANTI

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

RAVIOLI AI FINFERLI

Våra egna ravioli fyllda med kantarell & ricotta med krämig svampveloute & smörstekta kantareller.

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:

RAVIOLI AI FINFERLI CON VITELLO E
CARMELLE AL TARTUFO NERO

Våra egna ravioli fyllda med kantarell & ricotta med krämig svampveloute, smörstekta kantareller & grillad kalvfilé.

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:-