

SÄLLSKAPSMENY



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 SALS
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

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

Creamy burrata with a variation of citrus, iced fennel, honey vinegrette & basil oil.

155:-

SECONDI

RISOTTO AI TARTUFO

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

Creamy truffle risotto with white wine, shallot, parmesan, black truffle & grilled scallop.

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:-

SALSICCIA RAGU

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

Pasta sheets with long cooked pork shoulder, salsiccia, tomato, chili, garlic, basil & parmesan foam.

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.

FORESTA 215:-

Parmesancreme, smörstekt svamp & friterad svartkål.

Parmesan cream, butter fried mushroom & deep fried kale.

DOLCI

PANNACOTTA

ALLA VANILLA E MORA 125:-

Vaniljpannacotta med rårörda björnbär & karamellkrisp.

Vanilla panna cotta with fresh black berries & caramel crisp.

TORTINO AL CIOCCOLATO

FONDATE 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 AI FINFERLI

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

Home made ravioli filled with chantarelles & ricotta with creamy mushroom velouté & butter fried chantarelles.

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

