

ANTIPASTI
FÖRRÄTTER

**ANTIPASTO MISTO
DELLA CASA**

Tre sorters charkuterier, buffelmozzarella, oliver, ost & inlagd kronärtskocka.

1-2 pers 275:-, 3-4 pers 495:-

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:-

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 blåmusslor, vongole, räkor, vitt vin, vår hummerfond, chili & persilja.

265:-

**RAVIOLI DI RICOTTA E POMODORO
CON VITELLO**

Våra egna ravioli fyllda med ricotta & saltorkade tomat, slungade i krämig reduktion smaksatt med tomat & chili. Serveras med grillad kalvfilé.

265:-



SECONDI

Huvudrätter, ett tillbehör ingår

BISTECCA ALLA FIORENTINA CON POMODORI ED AGLIO AL FORNO ACCOMPAGNATO CON PESTO DI ERBE AROMATICHE

Hängmörad T-bone 1000g - serveras med sherrysky, bakade tomater, bakad vitlök & örtpesto.
Rekommenderas för 2 personer.

1295:-

T-Bone från Sverige. Urvald från högmelerade gräsätande rasdjur, hängmörad minst 30 dagar.



Oxfilet Tournedos 170g från Uruguay. Selekerat premiumkött med hög marmorering.

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

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

425:-

FILETTO DI CERVO ALLA GRIGLIA

Grillad hjortytterfilét serveras med tryffelsky haricotsverts, smörstekt svamp & potatiskroetter smaksatta med parmesan.

425:-

Hjortytterfilé 170g, naturkött av hög kvalitet från närliggande Roslagens Skärgård.

SALTIMBOCCA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA

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

345:-

MERLUZZO AL FORNO

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

345:-



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 & ruccola.

FICO 210:-

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

BURRATA E ZUCCHINE 215:-

Parmesancreme, grillad zucchini, vitlök & citron, krämig 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 125:-

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.

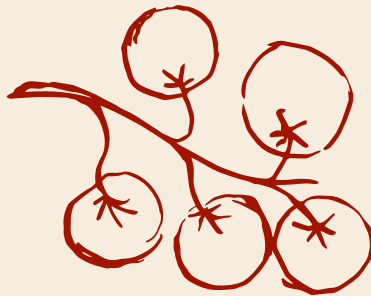
BOMBA MERINGA 195:-

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 DI RICOTTA E POMODORO

Våra egna ravioli fyllda med ricotta & saltorkade tomater, slungade i krämig reduktion smaksatt med tomat & chili.

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 DI RICOTTA E POMODORO
CON VITELLO E CARMELLE AL TARTUFO NERO

Våra egna ravioli fyllda med ricotta & saltorkade tomater, slungade i krämig reduktion smaksatt med tomat & chili. Serveras med grillad kalvfilé.

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

465:-

CARPACCIO DI FILETTO

Kalvfilé med hyvlad schalottenlök, parmesankräm, tryffelrostade pinjenötter, balsamico, frisésallad & parmesan. Toppad med färsk tryffel.

355:-

PIZZA GIGANTE BOSCO DI PARMA

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

385:-