

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

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

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

CARCIOFI CROCCANTI

Krispig kronärtsskocka 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 prosciutto, vitlök & chili, serveras med tryffelcreme & parmesan

155:-

BURRATA ESTIVA

Krämig burrata serveras med pesto, italienska tomater, jordgubbar, balsamicokaviar & basilika.

155:-

CAPRICCIS BRUSCHETTA

Krispigt levainbröd serveras med italienska tomater, balsamicokaviar, schalottenlök & ricottacreme smaksatt med citrus.

145:-

PRIMI

PASTA & RISOTTO

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Krämig sparrisrisotto med vitt vin, schalottenlök, parmesan, sparrispesto & grillad sparris.

255:-

CARAMELLE



Pastakarameller fyllda med tryffelcreme & svamp, serveras med tryffvelouté & 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 RIPIENI CON RICOTTA E LIMONE

Våra egna ravioli fyllda med ricotta & citron, serveras med grillade havskräftor & hummervelouté.

275:-



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 & ramlökssmör.
Rekommenderas för 2 personer.

1295:-

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

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grillad oxfilé med grillad sparris, bakade
pomodoro tomater, rödvinssky
& ramlökssmör.

425:-

Oxfilé Tournedos från Uruguay. Selekerat premiumkött med hög marmorering.

SALTIMBOCCA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA

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

345:-



PASSERA ATLANTICA SOBBOLLITA IN VINO BIANCO E BURRO

Pocherad rödtunga serveras med blåmussel-
velouté, forellrom, dill & potatiskroketter
smaksatta med parmesan.

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.



ASPARAGI

E CREMA DI PARMIGGIANO 215:-

Parmesancreme, grillad sparris & friterad grönkål.

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



TIRAMISÙ 125:-

Toppad med chokladcrunch & säsongens bär.

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA E FRAGOLE 125:-

Vaniljpannacotta med rörda jordgubbar,
lime & basilika.



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.



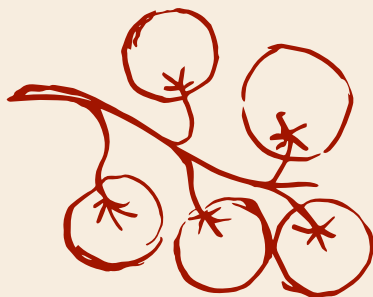
TARTUFO AL CIOCCOLATO 45:-

Chokladtryffel smaksatt med havssalt & apelsin.

RABARBARO AL FORNO 125:-

Bakade rabarber serveras med kardemummaglass
& flarn smaksatta med hallonte.





MENYFÖRSLAG

LA SCELTA DELLA CUCINA

3 rätter 550:- / 4 rätter 650:-

CARCIOFI CROCCANTI

Krispig kronärtskocka med parmesan-dressing, picklad silverlök, jordärtskocks-chips & parmesan.

CARMELLE AL TARTUFO NERO

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

SALTIMBOCCA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA

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

eller

PASSERA ATLANTICA SOBBOLLITA IN VINO BIANCO E BURRO

Pocherad rödtunga serveras med blåmusselvelouté, forellrom, dill & potatiskroketter smaksatta med parmesan.

TIRAMISÚ

Toppad med chokladcrunch och säsongens bär.

CAPRICCI SIGNATURE

FAMILY STYLE

BIS DI PASTA: SALSICCIA RAGU E CARMELLE AL TARTUFO NERO

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

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

465:-

CARPACCIO DI FILETTO

Kalvfilé med hyvlat schalottenlök, parmesankräm, tryffelrostade pinjenötter, balsamico, frisésallad & parmesan.

355:-

PIZZA GIGANTE BOSCO DI PARMA

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

385:-