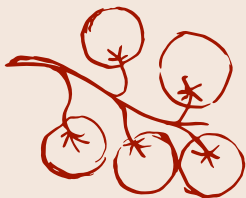


SÄLLSKAPSMENY



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, caperberries, 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 prosciutto, vitlök & chili - serveras med tryffelkräm & parmesan.

*Croquettes flavored with prosciutto, garlic & chili
- served with truffle crème & parmigiano reggiano.*

155:-

BURRATA ESTIVA

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

Creamy burrata served with pesto, Italian tomatoes, strawberries, balsamico & basil.

155:-

PRIMI & SECONDI

RISOTTO AGLI ASPARAGI

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

Creamy asparagus risotto with white wine, shallot, parmesan, asparagus pesto & grilled asparagus.

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

Linguine with garlic-scented cozze, vongole & shrimps, white wine, our lobster stock, chili & parsley.

265:-

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:-

Fråga oss om allergier

Please let us know if you have allergies

LA SCELTA DELLA CUCINA

Menyförslag

3 rätter 550:- / 4 rätter 650:-

CARCIOFI CROCCANTI

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

*Crispy artichoke with parmesan dressing,
pickled silver onion, Jerusalem artichoke chips
& parmesan.*

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.*

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

PASSERA ATLANTICA SOBBOLLITA IN VINO BIANCO E BURRO

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

*Poached torbey sole served with blue mussle velouté,
trout roe, dill & potato croquettes with parmesan.*

TIRAMISÙ

Toppad med chokladcrunch och säsongens bär

Topped with chocolate crunch and seasonal berries

DOLCI

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA E FRAGOLE 125:-

Vaniljpannacotta med rörda jordgubbar,
lime & basilika.

*Vanilla panna cotta with fresh strawberries,
lime & basil.*

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.

PIZZE

BOSCO DI PARMA 210:-

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

*Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella,
parmesan, prosciutto & arugula.*

MAMMARGHERITA 195:-

Tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella,
semitorkade tomat, cocktailtomat & basilika.

*Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella,
semi dried tomatoes, cocktail tomatoes & basil.*

ASPARAGI E CREMA DI PARMIGGIANO 215:-

Parmesancreme, grillad sparris & friterad grönkål.

Parmesan cream, grilled asparagus & deep fried kale.