YOUR WINDOW TO ITALY

CAPRICCI

CHEFS MENU

Vi inleder 2026 med ett urval av det bästa från Capricci. Välj mellan våra signaturrätter som följt oss sedan start och säsongsbetonade favoriter, komponerade med noggrant utvalda råvaror efter tillgång och säsong.

CAPRICCI CLASSICS

Klassiker sen dag ett • 399 SEK/PER PERSON

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA
Tre sorters charkuterier, buffelmozzarella, oliver, ost & inlagd kronärtsskocka.
Three cuts of charcuterie, buffalo mozzarella, olives, cheese and pickled artichoke.

eller/or

CARCIOFI CROCCANTI
Krispig kronärtskocka med parmesandressing, picklad silverlök, jordärtskockschips & parmesan.
Crispy artichoke with parmesan dressing, pickled silver onion, Jerusalem artichoke chips & parmesan.

PRIMI

BOSCO DI PARMA
Tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella, parmesan, prosciutto & ruccola.
Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella, parmesan, prosciutto & arugula.

eller/or

CARAMELLE AL TARTUFO NERO
Pastakarameller fyllda med tryffelcreme & svamp, serveras med tryffelvelouté, toppas med färsk tryffel & citruszest.
Bonbon shaped pasta filled with truffle crème and mushrooms served with truffle velouté, topped with fresh truffle and lemon zest.

SECONDI

SALSICCIA RAGU
Pastaplattor med långkokt fläskkarré, salsiccia, tomater, chili, vitlök, basilika & parmesanskum.
Pasta sheets with long cooked pork shoulder, salsiccia, tomato, chili, garlic, basil & parmesan foam.

eller/or

LINGUINE ALLO SCOGLIO
Linguine med vitlöksdoftande blåmusslor, vongole och räkor, vitt vin, vår hummerfond, chili & persilja.
Linguine with garlic-scented cozze, vongole & shrimps, white wine, our lobster stock, chili & parsley.

DOLCI

GELATO O SORBETTO
Glass eller sorbet - välj bland dagens smaker - serveras med kaksmulor och färska bär.
Ice cream or sorbet - choose from flavors of the day - served with cookie crumbs.

eller/or

TIRAMISÙ
Capriccis tolkning av tiramisù.
Capricci's interpretation of tiramisù.

CLASSICS & SEASONAL

Klassiker möter rätter på besök • 499 SEK/PER PERSON

ANTIPASTI

STRACCIATELLA
Serveras med variation på tomat, gremolata & honungsrostade hasselnötter.
Served with tomato variation, gremolata and honey roasted hazelnuts.

eller/or

CROCCHETTE AROMATIZZATE
Kroketter smaksatta med prosciutto, vitlök och chili. Serveras med tryffelkräm & parmesan.
Croquettes flavored with prosciutto, garlic & chili - served with truffle créme & parmigiano reggiano.

PRIMI

SALSICCIA BIANCA
Parmesancreme, picklad rödlök, grillad fänkål & salsiccia.
Parmesan cream, pickled red onion, grilled fennel & salsiccia.

eller/or

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO
Krämig tryffelrisotto med vitt vin, schalottenlök, parmesan och vit tryffel toppad med smörstekta svampar, jordärtskockschips & picklad steklök.
Creamy truffle risotto with white wine, shallot, parmesan, white truffle, topped with butter fried mushrooms, Jerusalem artichoke chips and pickled onion.

SECONDI

LIMANDA ATLANTICA
Pocherad rödtunga serveras med blåmusselvelouté, forellrom, dill & potatiskroketter smaksatta med parmesan.
Poached torbey sole served with blue mussle velouté, trout roe, dill & potato croquettes with parmesan.

eller/or

COSCIOTTO D'AGNELLO
Rödvinsbräserat Lammlägg. Serveras med semitorkade piccadilly tomater, gremolata, smörstekta brytbönor och rostad vitlöksdoftande potatis.
Red wine braised leg of lamb. Served with semi-dried piccadilly tomatoes, gremolata, butter-fried split beans and roasted garlic-scented potatoes.

DOLCI

SORBETTO DI LIMONE
En kula citronsorbet serveras i Prosecco.
A scoop of lemon sorbet served with Prosecco.

eller/or

PANNACOTTA
Vaniljpannacotta med karameliserat höstäpple & crumble smaksatt med kardemumma.
Vanilla pannacotta with caramelised seasonal apple & crumble flavoured with cardamom.