

Antipasti/Förrätter

2010-06-15

Mozzarella Caprese

Mozzarella, romaticatomater, oliver och färsk basilika

79:-

Scampi soffritti con Pernod ed aglio

Pernod och vitlökssauterade scampi med grillad foccacia och hemlagad aioli

92:- / 159:-

Antipasto misto

Italienska charkuterier samt olika inläggningar från vår delikatessdisk

liten 92:- / stor 159:-

Carpaccio di manzo

Carpaccio på svensk oxfilé med balsamicokökt pärllock, hyvlad parmesan, tryffelkräm och rucola

119:-

Chorizo iberico bellota 30g

65:-

Pata negra iberico bellota

Ibericoskinka från de svarta grisarna i Spanien 50 gr

159:-

Insalata con tonno alla griglia

Sallad med lättgrillad tonfisk, lime och honungsvinägrette, avokado, koriander, endive och vårlök

98:- / 189:-

Primi Piatti/Pasta e Riso

Tagliatelle con pesto alla genovese

Färsk tagliatelle med pesto genovese på klassiskt vis, mmm stans bästa...

129:-

Cannelloni ripieni di gallo di Alesia

Färsk cannellonirullar med tupp från Alesia gård, gorgonzola, spenat och valnötter gratineras med tomat och béchamelsås

159:-

Linguine con astici

Färsk linguini med kräftstjärtar, sås på plommontomat, rostad vitlök och chili

159:-

Rigatoni al sugo con fettucce di bistecca

Färsk rigatoni med krämig sås på strimlad biff, tomat, fransk senap, kapris och dragon

159:-

Tortelloni al salmone con gamberetti

Färsk handgjord tortelloni fylld med rökt lax, örter och ricotta i en krämig citronsås toppad med handskalade räkor

169:-

Secondi Piatti Di Pesce/ Fisk

Salmerino alla piastra con emulsione di limone

*Halstrad fjällröding med citronemulsion, örtpesto, smörstektt sparris
och örtslungad färskpotatis*

225:-

Secondi Piatti Di Carne/Kött

Galletto ruspante con purea di carote gialle

Grillad majskycklingfilé med gul morotspuré, bondbönor, parmesan och gräddkøkt risoni

210:-

Entrecôte di vitellina con burro al tartufo

Svensk kalventrecôte med vispat tryffelsmör, lökbrynta sommarkantareller och potatisfondant

245:-

Proposta dello Chef

Kockens tavla

Din servitör presenterar kockens val för kvällen

Dolci / Desserter

Tartufo di cioccolato della casa

Hemlagad chokladtryffel

24:-

Gelato o sorbetto

En kula sorbet eller vaniljglass

26:-

Tiramisu

Kaffe- & Amarettodoppade savoiardikex, mascarponecrème toppad med riven mörk och vit choklad

65:-

Cantuccini con Vin Santo

Italienska mandelskorpor serveras med det typiskt dessertvinet "Vin Santo"

69:-

Mousse di cioccolata bianca

Vit chokladmousse med rårörda jordgubbar och pistagenötter

79:-

Crème brûlée con lamponi

Crème brûlée smaksatt med hallon samt vaniljsyltade rabarber

89:-

La nostra selezione di formaggi / Våra Ostar

Gourmet superior - Reypanaer vsop 24 mån – Manchego - Monte enebro - Queso de valdeon

1 bit 45:- 3 bitar 95:- 5 bitar 145:-

Ostarna serveras med hemlagad marmelad och pain d'epice