

# STORA SÄLLSKAP



## *Meny 1* 2-RÄTTERS 395:-

### **RAVIOLI RIPIENI AL VÄSTERBOTTENOST IN SALSA DI CANTARELLI**

Kantarell- och västerbottenostfylld ravioli med kantarellsås, friterad grönkål, hasselnötter Tonda Gentile och västerbottenkrisp.

*Alternativt*

### **STINCO DI AGNELLO AL FORNO**

Lågtempad lammlägg, serverad med saff ransrisotto och gremolata.

*Alternativt*

### **CACIUCCO ALLA "IL FORNO"**

Fiskgryta på skreitorsk, handskalade räkor, musslor och lax i het San Marzano DOP tomatsås, serverad med vitlöks-/glutenfrittbröd och saffranaioli.

### **DESSERT CAFFÉ E TIRAMISU**

Enkel espresso med tiramisu.

*Alternativt*

### **CAFFÉ E PANNACOTTA**

Enkel espresso med pannacotta.



## *Meny 2* 3-RÄTTERS 495:-

### **FÖRRÄTT ANTIPASTO MISTO DELLA CASA**

Vårt urval av italienska charcuterier, ostar, inlagda grönsaker, oliver, tapenader och snacks. Vi har även vegetariska och veganska alternativ.

### **HUVUDRÄTT RAVIOLI RIPIENI AL VÄSTERBOTTENOST IN SALSA DI CANTARELLI**

Kantarell- och västerbottenostfylld ravioli med kantarellsås, friterad grönkål, hasselnötter Tonda Gentile och västerbottenkrisp.

*Alternativt*

### **STINCO DI AGNELLO AL FORNO**

Lågtempad lammlägg, serverad med saff ransrisotto och gremolata.

*Alternativt*

### **CACIUCCO ALLA "IL FORNO"**

Fiskgryta på skreitorsk, handskalade räkor, musslor och lax i het San Marzano DOP tomatsås, serverad med vitlöks-/glutenfrittbröd och saffranaioli.

### **DESSERT CAFFE E TARTUFO DI CIOCOLATO**

Espresso och husets chokladtryffel.

*Rekommenderat vinpaket: 250:- 1 glas vitt/rött till förrätt; 1 glas vitt/rött till huvudrätt; 1 glas dessertvin.*

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD

# STORA SÄLLSKAP

## *Meny 3* 3-RÄTTERS 575:-

### **FÖRRÄTT** ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Vårt urval av italienska charcuterier, ostar, inlagda grönsaker, oliver, tapenader och snacks.  
Vi har även vegetariska och veganska alternativ.

### **HUVUDRÄTT** CANNELLONI RIPIENI AI SPINACI E FUNGHI

Svamp- och spenatfylld cannelloni med vegansk basilikapesto toppad med semitorkade tomater, rucola och limes dressing, gratineras i vedugnen. VEGANSK

*Alternativt*

### **STINCO DI AGNELLO AL FORNO**

Lågtempad lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.

*Alternativt*

### **CACIUCCO ALLA "IL FORNO"**

Fiskgryta på skreitorsk, handskalade räkor, musslor och lax i het San Marzano DOP tomatås, serverad med vitlöks-/glutenfrittbröd och saffranaioli.

### **DESSERT** TIRAMISÙ

Hemlagad Tiramisù: Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto  
Kaffe ingår; brikkafe, espresso, dubbel espresso.

*Rekommenderat vinpaket: 350:- 1 glas vitt/rött till förrätt; 1 glas vitt/rött till huvudrätt; 1 glas dessertvin.*



## *Meny 4* 4-RÄTTERS 650:-

### **FÖRRÄTT** BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE

Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med söt Pomodoro Pizzuttello toppad med hemgjord basilikapesto och balsamicopärlor.

### **MELLANRÄTT** RAVIOLI RIPIENI AL VÄSTERBOTTENOST IN SALSA DI CANTARELLI

Kantarell- och västerbottenostfylld ravioli med kantarellsås, friterad grönkål, hasselnötter Tonda Gentile och västerbottenkrisp.

### **HUVUDRÄTT** CERVO ALLA GRIGLIA

Grillad hjortfilé toppad med friterad grönkål, serveras med blåbärrsås och pumpapuré

*Alternativt*

### **SGOMBRO REALE ALLA GRIGLIA**

Grillad makrill med oliver, kapis, vitlök, persilja och citron serveras med färsk potatis samt brynt smör.

*Alternativt*

### **RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO NERO**

Risotto med kantareller, ostronskivling, shiitake och svart tryffelcreme. VEGANSK

### **DESSERT** CAFFÉ E GRAPPA

Enkel espresso med 2 cl Grappa di Amarone Riserva Pietro Zardini. och en mörk chokladtryffel.

*Rekommenderat vinpaket: 450:- 1 glas vitt/rött till förrätten, 1 glas vitt/rött till mellanrätten,  
1 glas vitt/rött till huvudrätten.*

**FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD**