

STORA SÄLLSKAP



Här presenterar vi ett antal fasta menyer, allt för att ert sällskap ska få maten serverad samtidigt. Alla väljer samma meny men kan i den välja olika alternativ.

Meny 1 2-RÄTTERS 395:-

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 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 (delas på två)

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

Alternativt

BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE

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

Alternativt

GAMBERI AL PICCANTE

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

HUVUDRÄTT RAVIOLI RIPIENI AL VÄSTERBOTTENOST IN SALSA DI CANTARELLI

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

Alternativt

BLACK ANGUS BRISKET A LENTA COTTURA AL FORNO

Nattbakad black angus oxbringa med sallarossa, provencalesmör, skysås och saltbakad sparrispotatis.

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 CAFFÉ E TARTUFO DI CIOCCOLATO

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

Här presenterar vi ett antal fasta menyer, allt för att ert sällskap ska få maten serverad samtidigt. Alla väljer samma meny men kan i den välja olika alternativ.

Meny 3 3-RÄTTERS 575:-

FÖRRÄTT ANTIPASTO MISTO DELLA CASA (delas på två)

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 tomatsås, serverad med vitlöks-/glutenfrittbröd och saffranaioli.

DESSERT TIRAMISÙ

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

Alternativt

GAMBERI AL PICCANTE

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

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 blåbärssås och pumpapuré

Alternativt

SGOMBRO REALE ALLA GRIGLIA

Grillad makrill med oliver, kapris, 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