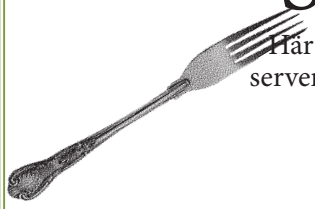
STORA SÄLLSKAP



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 altenativ.

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 limedressing, gratineras i vedugnen. VEGANSK

Alternativt

FETTUCINE CON POLLO
Fettuccine med kycklingfilé, kronärtskocka, spenat, chili i en krämig gräddsås, toppas med friterad jordärtskocka.

Alternativt

LINGUINI ALLO SCOGLIO
Linguni med tigerräkor, bläckfisk och blåmusslor i hummersås. Toppad med pilgrimsmusslor och havskräfta.

Alternativt

STINCO DI AGNELLO AL FORNO
Lågtempad lammlägg, serverad med saff ransrisotto och gremolata.

DESSERT CAFFÉ E TIRAMISU / Pannacotta
Enkel espresso med tiramisu.

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 TORTELLONI IN SALSA DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO
Tortelloni fyllda med ricotta och Karl Johansvamp serveras med blandsvamp i tallegiosås, toppad med friterad grönkål, svarttryffel och krossade italienska hasselnötter från Piemonte.

Alternativt

LINGUINI ALLO SCOGLIO
Linguni med tigerräkor, bläckfisk och blåmusslor i hummersås. Toppad med pilgrimsmusslor och havskräfta.

Alternativt

CANNELLONI RIPIENI AI SPINACI E FUNGHI
Svamp- och spenatfylld cannelloni med vegansk basilikapesto toppad med semitorkade tomater, rucola och limedressing, gratineras i vedugnen. VEGANSK

Alternativt

STINCO DI AGNELLO AL FORNO
Lågtempad lammlägg, serverad med saff ransrisotto och gremolata.

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.

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 altenativ.

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 limedressing, gratineras i vedugnen. VEGANSK

Alternativt
LINGUINI ALLO SCOGLIO
Linguni med tigerräkor, bläckfisk och blåmusslor i hummersås. Toppad med pilgrimsmusslor och havskräfta.

Alternativt
STINCO DI AGNELLO AL FORNO
Lågtempad lammlägg, serverad med saff ransrisotto och gremolata.

DESSERT TIRAMISÙ
Hemlagad Tiramisú: Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto
Kaffe ingår; brikkaffe, 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.

TORTELLONI IN SALSA DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO
Tortelloni fyllda med ricotta och Karl Johansvamp serveras med blandsvamp i tallegiosås, toppad med friterad grönkål, svarttryffel och krossade italienska hasselnötter från Piemonte

HUVUDRÄTT FILETTO ALL'AMARONE
Grillad svensk oxfilétournedos med amaronesås, toppad med smörstekt svamp.
Serveras med potatiskaka.

Alternativt
MERLUZZO AL FORNO
Torskrygg med gnocchi och primörer serveras med chili och citron brynt smör.

Alternativt
GNOCCHI CASERECCI IN SALSA AI FUNGHI
Gnocchi med stekt svamp, savoykål serveras med svampsås och rårörda lingon.
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