

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 limedressing, gratineras i vedugnen. VEGANSK

Alternativt

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

OSSOBUCO DI VITELLO

Bräserat kalvlägg med vitt vin och tomater. Serveras med gremolata och saffransrisotto.

Alternativt

CACIUCCO ALLA IL FORNO

Fiskgryta med dagens fisk, blåmusslor och handskalade räkor serveras med saffransaioli och potatis.

DESSERT

TIRAMISU E CAFFÉ

Tiramisu med bryggkaffe.

Alternativt

SORBETTO E CAFFÉ

Sorbet med bryggkaffe.

Alternativt

VEGANSK CHOKLADKAKA

Serverad med en kula hallonsorbet, bryggkaffe.

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 2

3-RÄTTERS 550:-

FÖRRÄTT

FOCCACIA VEGANA FATTA IN CASA

Grillad hembakad foccacia med vegansk ricotta gjord på cashewnötter serveras med rostade hasselnötter samt tryffelhonung och rosmarin **VEGANSK**

Alternativt

BURRATA SALVIA ASPARAGI E BURRO ROSOLATO

Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med sparris, friterad salvia och brynt smör.

Alternativt

GAMBERI AL PICCANTE

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

VARMRÄTT

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

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

OSSOBUCO DI VITELLO

Bräserat kalvlägg med vitt vin och tomater. Serveras med gremolata och saffransrisotto.

Alternativt

CACIUCCO ALLA IL FORNO

Fiskgryta med dagens fisk, blåmusslor och handskalade räkor serveras med saffransaioli och potatis.

DESSERT

TIRAMISU E CAFFÉ

Tiramisu med bryggkaffe.

Alternativt

SORBETTO E CAFFÉ

Sorbet med bryggkaffe.

Alternativt

VEGANSK CHOKLADKAKA

Serverad med en kula hallonsorbet, bryggkaffe.

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 650:-

FÖRRÄTT

FOCCACIA VEGANA FATTA IN CASA

Grillad hembakad foccacia med vegansk ricotta gjord på cashewnötter serveras med rostade hasselnötter samt tryffelhonung och rosmarin **VEGANSK**

Alternativt

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Carpaccio med hasselnötskräm, ruccola, picklad rödlök, svarta taggiasca oliver, friterad jordärtskocka och riven Parmegiano Reggiano.

Alternativt

VITELLO TONNATO CLASSICO

Kallskuren kalvstek med tonfiskkräm och kapris.

VARMRÄTT

FILETTO DI VITELLO ALLA GRIGILA

Kalvfilé på en bädd av spetskål serveras med tryffelsky, smörstekt svamp och mandelflarn.

Alternativt

HALIBUT AL FORNO N SALSA AL VINO BIANCO

Ugnsbakad hälleflundra med vitvinssås och salviaolja serveras med kokt kulpotatis och friterad grönkål.

Alternativt

GNOCCOLONI RIPIENI PESTO E NOCCIOLE

Veganska kroppkakor fyllda med pesto, rostade hasselnötter och friterad jordärtskocka.

DESSERT

TIRAMISU E CAFFÉ

Tiramisu med bryggkaffe.

Alternativt

SORBETTO E CAFFÉ

Sorbet med bryggkaffe.

Alternativt

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO E CAFFÉ

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon, bryggkaffe.

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 4

4-RÄTTERS 750:-

FÖRRÄTT

BURRATA SALVIA ASPARAGI E BURRO ROSOLATO

Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med sparris, friterad salvia och brynt smör.

Alternativt

VITELLO TONNATO CLASSICO

Kallskuren kalvstek med tonfiskkräm och kapris.

Alternativt

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Carpaccio med hasselnötskräm, ruccola, picklad rödlök, svarta taggiasca oliver, friterad jordärtskocka och riven Parmegiano Reggiano.

MELLANRÄTT

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.

VARMRÄTT

FILETTO ALL'AMARONE

Grillad svensk oxfilétournedos med amaronesås, toppad med smörstekt svamp. Serveras med potatiskaka.

Alternativt

HALIBUT AL FORNO IN SALSA AL VINO BIANCO

Ugnsbakad hälleflundra med vitvinsås och salviaolja serveras med kokt kulpotatis och friterad grönkål.

Alternativt

GNOCCOLONI RIPIENI PESTO E NOCCIOLE

Veganska kroppkakor fyllda med pesto, rostade hasselnötter och friterad jordärtskocka. **VEGANSK**

DESSERT

TIRAMISÙ E CAFFÈ

Hemlagad Tiramisù: Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto, bryggkaffe.

Alternativt

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO E CAFFÈ

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon, bryggkaffe.

Alternativt

SORBETTO E CAFFÈ

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag. Bryggkaffe

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD