

LA SCELTA DELLA CUCINA



Menyförslag

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 SALSADI 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 SALSADI 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

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

Alternativt

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon.

Alternativt

SORBETTO

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



ANTIPASTI

Förrätter

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Vårt urval av italienska charcuterier, ostar, inlagda grönsaker, oliver, tapenader och snacks.

2 pers 315:-, 3-5 pers 550:-

PANE ALL'AGLIO

Ungsbakat vitlöksbröd toppad med parmigiano reggiano.

75:-

BURRATA SALVIA ASPARAGI E BURRO ROSOLATO

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

165:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

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

175:-

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA

Grillad focaccia med stracciatella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök toppad med balsamicopärlor och Prosciutto di Parma 16 månader.

165:-

FOCCACIA VEGANA FATTA IN CASA

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

169:-

ARANCINI DI RISO RIPIENI ALL'NDUJA

Friterade risotto bollar fyllda med nduja, salami och chili toppad med parmesan.

135:-

GAMBERI AL PICCANTE

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

155:-

VITELLO TONNATO CLASSICO

Kallskuren kalvstek med tonfiskkräm och kapris.

175:-



FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



PRIMI

Pastarätter

FETTUCINE CON VITELLO E SALSA TARTUFATA

Krämig tryffel pasta på fettucine med kalvfile, baby spenat och parmesan.

265:-

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

245:-

FETTUCINE CON FILETTO E PANCETTA (BACON) IN SALSA ROSA

Fettuccine med oxfile, Parmigiano Reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt bacon.

275:-

PAPPARDELLE ALL'ARRABIATA CON SALSICCIA (KORV) E BURRATA

Pappardelle med arrabiata-tomatsås och salsiccia, toppad med burrata och hemgjord basilikapesto.

245:-

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.

285:-

LINGUINI ALLO SCOGLIO

Linguni med tigerräkor, bläckfisk och blåmusslor i hummersås.

Toppad med havskräfta.

275:-

RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO NERO

Risotto med blandsvamp och svart tryffelcreme. Toppad med friterad grönkål och svart tryffel.

265:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD





SECONDI

Huvudrätter

OSSOBUCO DI VITELLO

Bräserat kalvlägg med vitt vin och tomat. Serveras med gremolata och saffransrisotto.
295:-

FILETTO ALL'AMARONE

Grillad svensk oxfilétournedos med amaronesås, toppad med smörstekt svamp.
Serveras med potatiskaka.
425:-

FILETTO DI VITELLO ALLA GRIGILA

Kalvfilé på en bädd av spetskål serveras med tryffelsky, smörstekt svamp och mandelflarn.
325:-

HALIBUT AL FORNO N SALSA AL VINO BIANCO

Ugnsbakad hälleflundra med vitvinsås och salviaolja serveras med kokt kulpotatis
och friterad grönkål.
385:-

CACIUCCO ALLA IL FORNO

Fiskgryta med dagens fisk, blåmusslor och handskalade räkor serveras
med saffransaioli och potatis.
295:-

GNOCCOLONI RIPIENI PESTO E NOCCIOLE

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

VEGANSK

275:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



PIZZE

con fior di latte

Ordet *Pizza* förekommer för första gången år 997 på medeltidslatin. Det var på 1500 – talet i Neapel som det först avsåg ett bröd varför det ofta heter att det var härifrån Pizza kommer. Degen består av ett glutenrikt mjöl, matolja, vatten, salt och jäst. Den Napolitanska pizzan finns ursprungligen i två varianter: *Pizza Marinara* med tomatås, körsbärstomater, olivolja, vitlok, oregano och färsk basilika. (ingen ost alltså) samt *Pizza Margherita* med tomater och Mozzarella.



MARGHERITA 165:-

Tomatsås, buffelmozzarella, fior di latte, cocktailtomater och färsk basilika.

BOSCO DI PARMA 195:-

Tomatsås, fior di latte, champinjoner, cocktailtomater, rucola, prosciutto di Parma och Parmigiano Reggiano DOP.

VERDURE 185:-

Tomatsås, fior di latte, grillad aubergin, zucchini, paprika, rödlök, cocktailtomater, chilitapenade, pesto och kronärtskockskräm.

QUATTRO FORMAGGI 195:-

Tomatsås, fior di latte, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, körsbärstomater och basilika.

ALLA DIAVOLA 195:-

Tomatsås, fior di latte, salami, färsk chili, lök, pesto, körsbärstomater, vitlöksolja och pinjenötter.

SALSICCIA CON RICOTTA 195:-

Tomatsås, fior di latte, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika.

POLLO DELLA CASA 195:-

Tomatsås, fior di latte, tryffelmarinerad kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat.

PESCATORA 195:-

Tomatsås, fior di latte, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscremé.

il Classico

QUATTRO STAGIONI 195:-

Tomatsås, fior di latte, tigerräkor, prosciutto di Parma, sardeller, kaprisbär och cocktailtomater.



FILETTO DELLA CASA 205:-

Tomatsås, fior di latte, oxfilé, kantareller, zucchini, grillad aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, färska rosmarin, basilikacremé.

N' DUJA 195:-

Tomatsås, stracciatella, rödlök, Parmigiano Reggiano, saltorkade tomater, oliver, N' duja (stark korv från Kalabrien).

Pizze Bianche

MORTADELLA 195:-

Stracciatella, siciliansk pistagecreme DOP, spenat, mortadella Bologna IGP svart taggiasca oliver, krossad pistage.

CHEVRE 185:-

Fior di latte, chevreost, rödbetor, honung och valnötter.

FUNGHI E TARTUFO 195:-

Fior di latte, färska champinjoner, shiitakesvamp, provolone, tryffelvinägrätt och basilika.

CARPACCIO 185:-

Fior di latte, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano DOP, citron och olivolja.

LÖJROMSPIZZA 275:-

Fior di latte, löjrom, picklad rödlök, jordärtskocka och creme fraiche.

Övrigt

INSALATA MISTA 65:-

Grön sallad med körsbärstomater och oliver.

CREMA DI PIZZE 25:-

Välj mellan: Basilikacremé, Basilikapesto, Chilitapenade eller Vitlökscremé



DOLCI E CAFFÉ

Desserten Et Kaffe

TIRAMISÙ 119:-

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

Rekommenderat dessertvin:

Monvasia passita, Casalone 6cl 105:-

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CAMELLO 125:-

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon.

Rekommenderat dessertvin:

Picolit 2018, La Buse dal Lof 6 cl 139:-

CHOKLADBAKELSE 115:-

Chokladbakelse serveras med rostade hasselnötter och vaniljglass.

Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-

PANNACOTTA CLASSICA 115:-

Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn.

Rekommenderat dessertvin:

Verduzzo Friulano, La Buse dal Lof 6cl 95:-

GELATO AL CIOCCOLATO 85:-

Italiensk vaniljglass med chokladsås.

Rekommenderat dessertvin:

Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-

SORBETTO 89:-

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

Rekommenderat dessertvin:

Verduzzo Friulano, La Buse dal Lof 6cl 95:-

FORMAGGI E VERDUZZO 185:-

Osttallrik serverad med italiensk fikonmarmelad och ett glas verduzzo friulano

CAFFÉ E GRAPPA 149:-

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



KAFFEDRINKAR 5 cl 145:-

EVANGELICO KAFFE
Frangelico, Baileys, Kaffe

GUDFADERN
Whisky, Amaretto, Kaffe

KAFFE AMARETTO
Amaretto, Kaffe

ESPRESSO MARTINI
Espresso, Vodka, Kahlúa

KAFFE ROMANO
Galliano, Kahlúa, Kaffe

IRISH COFFEE
Jameson, Kaffe

JAMAICAN KAFFE
Rom, Butterscotch, Kaffe

KAFFE LEONARD SACHS
Grand Marnier, Kahlúa, Kaffe

KAFFE KARLSSON
Baileys, Cointreau, Kaffe



Kaffe, Espresso, Macchiato 36:-

Cappuccino 49:-

Caffè latte 55:-

Dubbel Espresso / Macchiato 45:-

Husets mörka chokladtryffel 65:-