

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

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

Linguine med vitlöksdoftande skaldjur, hummerfond, chili, vitt vin och persilja.

Alternativt

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Krämig risotto smaksatt med vitt vin, schalottenlök, parmesan och sparrispesto serveras med grillad grön sparris.

VEGETARISK - GÅR ATT FÅ VEGANSK

Alternativt

FETTUCINE CON FILETTO

Fettuccine med oxfilé, gräddreduktion smaksatt med vitt vin, vitlök och parmesan. Serveras med säsongens grillade primörer och krispig prosciutto.

Alternativt

SALTIMBOCCA ALLA "IL FORNO"

Grillad kalvfilé lindad med prosciutto och färsk salvia.

Serveras med grön sparris, skysås och potatisbakelse toppad med riven parmesan.

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

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.

Alternativt

BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE

Krämig burrata med variation på tomater, isad silverlök, basilika och balsamicocaviar.

Alternativt

FRITTO MISTO DELLA CASA

Ett urval av havets läckerheter och grönsaker i krispig tempura serveras med örtaioli och grillad citron.

VARMRÄTT

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

Linguine med vitlöksdoftande skaldjur, hummerfond, chili, vitt vin och persilja.

Alternativt

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Krämig risotto smaksatt med vitt vin, schalottenlök, parmesan och sparrispesto serveras med grillad grön sparris.

Alternativt

FETTUCINE CON FILETTO

Fettuccine med oxfilé, gräddreduktion smaksatt med vitt vin, vitlök och parmesan. Serveras med säsongens grillade primörer och krispig prosciutto.

Alternativt

SALTIMBOCCA ALLA "IL FORNO"

Grillad kalvfilé lindad med prosciutto och färsk salvia.

Serveras med grön sparris, skysås och potatisbakelse toppad med riven parmesan.

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

BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE

Krämig burrata med variation på tomater, isad silverlök, basilika och balsamicocaviar.

Alternativt

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Carpaccio på oxfilet serveras med hackade pistagenötter, balsamicocaviar, färska jordgubbar, honungsvinägrette, frisesallad och smulad fetaost.

Alternativt

FRITTO MISTO DELLA CASA

Ett urval av havets läckerheter och grönsaker i krispig tempura serveras med örtaioli och grillad citron.

VARMRÄTT

SALTIMBOCCA ALLA "IL FORNO"

Grillad kalvfilet lindad med prosciutto och färsk salvia.

Serveras med grön sparris, skysås och potatisbakelse toppad med riven parmesan.

Alternativt

FILETTO DI SALMERINO

Smörbakad rödingfilet serveras med säsongens primörer, färskpotatis och smörsås smaksatt med citron och gräslök.

Alternativt

GNOCCOLONI RIPIENI AL PESTO DI PISTACHIO

Kroppkakor fyllda med pesto på sojaböner serveras med hackade pistagenötter, rårörda lingon och brynt smör.

VEGETARISK - GÅR ATT FÅ VEGANSK

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

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips. **VEGANSK**

Alternativt

CROCHETTE DI PATATE RIPIENE AL PROSCIUTTO SERVITE CON CREMA AL TARTUFO NERO

Krispiga krocketter fyllda med prosciutto toppas med tryffelcreme, parmesan och färsk tryffel.

Alternativt

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Vårt urval av italienska charcuterier, ostar, inlagda grönsaker, oliver, tapenader och snacks.
Serveras för 2 personer.

MELLANRÄTT

MACCHERONI AL TARTUFO E FILETTO DI VITELLO

Maccheroni i krämig tryffelsås med kalvfilé toppas med citrus och färsk tryffel.

VARMRÄTT

SALTIMBOCCA ALLA "IL FORNO"

Grillad kalvfilé lindad med prosciutto och färsk salvia.
Serveras med grön sparris, skysås och potatisbakelse toppad med riven parmesan.

Alternativt

FILETTO DI SALMERINO

Smörbakad rödingfilé serveras med säsongens primörer, färskpotatis och smörsås smaksatt med citron och gräslök.

Alternativt

GNOCCOLONI RIPIENI AL PESTO DI PISTACHIO

Kroppkakor fyllda med pesto på sojabönor serveras med hackade pistagenötter, rårörda lingon och brynt smör. **VEGETARISK - GÅR ATT FÅ VEGANSK**

DESSERT

TIRAMISÙ

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

Alternativt

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Krämig vaniljpannacotta med hackade pistagenötter och rårörda jordgubbar smaksatta med lime och basilika.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD