

# 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 425:-

### 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.



3-RÄTTERS 595:-

## 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 örtaiooli 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*

#### 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**

### 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.



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 kroketter 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*

### 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**

## 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