

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 AI FUNGHI

Krämig risotto med kantareller, shiitake och skogschampinjoner, samt en kräm på Karl-Johan svamp. Toppas med jordärtskocka chips.

VEGETARISK - GÅR ATT FÅ VEGANSK

Alternativt

FETTUCINE CON FILETTO

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

Alternativt

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Lågtempad lamlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.

DESSERT

TIRAMISU

Alternativt

SORBETTO

Alternativt

VEGANSK CHOKLADKAKA

Serverad med en kula hallonsorbet.

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

2-RÄTTERS 450:-

FÖRRÄTT

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.

VEGANSK

Alternativt

BRUSCHETTA AL POMODORO E STRACCIATELLA

Grillad focaccia med stracciatella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök toppad med balsamicopärlor.

VEGETARISK - GÅR ATT FÅ VEGANSK

Alternativt

GAMBERI PICCANTI

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

VARMRÄTT

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

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

Alternativt

RISOTTO AI FUNGHI

Krämig risotto med kantareller, shiitake och skogschampinjoner, samt en kräm på Karl-Johan svamp. Toppas med jordärtskocka chips.

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

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Lågtempad lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.

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 595:-

FÖRRÄTT

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.

Alternativt

BRUSCHETTA AL POMODORO E STRACCIATELLA

Grillad focaccia med stracciatella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök toppad med balsamicopärlor.

VEGETARISK - GÅR ATT FÅ VEGANSK

Alternativt

GAMBERI PICCANTI

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

VARMRÄTT

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

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

Alternativt

RISOTTO AI FUNGHI

Krämig risotto med kantareller, shiitake och skogschampinjoner, samt en kräm på Karl-Johan svamp. Toppas med jordärtskocka chips.

VEGETARISK - GÅR ATT FÅ VEGANSK

Alternativt

FETTUCINE CON FILETTO

Fettuccine med oxfile, 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

Alternativt

SORBETTO

Alternativt

VEGANSK CHOKLADKAKA

Serverad med en kula hallonsorbet.

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

3-RÄTTERS 650:-

FÖRRÄTT

BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE

Krämig burrata serveras med ungsbagat körsbärtomater, toppad med hemlagad pesto alla genovese och balsamico pärlor. **VEGETARISK**

Alternativt

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. **VEGANSKT ALTERNATIV FINNS**

Alternativt

GAMBERI PICCANTI

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

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

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA

Grillad marulk med handskalade räkor i en hummersås smaksatt med cognac och timjan serveras med haricot verts samt potatiskroketter.

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**

DESSERT

TIRAMISU

Alternativt

SORBETTO

Alternativt

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon.

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 5

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

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA

Grillad marulk med handskalade räkor i en hummersås smaksatt med cognac och timjan serveras med haricot verts samt potatiskrocketter.

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**

DESSERT

TIRAMISÙ

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

Alternativt

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta med rårörda björnbär & karamellkrisp.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD