

IL FORNO ITALIANO

MENU

SILVESTER



VÄLJ EN RÄTT I VARJE KATEGORI

Förätt

ZUPPETTA DI ASTICE

Krämig hummersoppa med parmesanchips, dillkräm och friterad jordärtskocka

BRUSCHETTA AL POMODORO E STRACCIATELLA

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

VEGETARISK - GÅR ATT FÅ VEGANSK

Mellanrätt

RAVIOLI CASERECCI IN SALSA AL TALEGGIO E RICOTTA

Våra egna raviolis fyllda med taleggio, ricotta, spenat och kantareller. Serveras i krämig taleggio sås med smörstekta kantareller. Toppas med krossade hasselnötter och västerbottenkrisp.

GÅR ATT FÅ VEGETARISK

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

Varmrätt

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grillad oxfilé med vitlöksbakad morot, karamelliserade steklökar, tryffelsky & vispat pestosmör.

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA

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

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

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta med rårörda björnbär & karamellkrisp.

SORBETTO

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

Sittning 1: 17.00 -20.00 795:- Sittning 2: 20.15-sent 895:-

Espresso & 2 cl Grappa di Barbaresco + 95sek

Boka via ilfornoitaliano.se

BARNMENY

Gröna oliver

Spaghetti Bolognese
eller
Spiedino di Manzo

Gelato alla vaniglia
con frutta e salsa al cioccolato

Pris: **250:-**

Bon Anno

IL FORNO ITALIANO

