

MENU

San Valentino



MENY 1 / 3-RÄTTER 550:-

FÖRRÄTT

BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE

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

VEGETARISK

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

RAVIOLI CASERECCI IN SALSAL 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

Alternativt

MACCHERONI AL TARTUFO E FILETTO DI VITELLO

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

Alternativt

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

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

DESSERT

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta med rårörda björnbär & karamellkrisp.

Alternativt

GAMBERI PICCANTI

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

Alternativt

TIRAMISÙ

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

.....

CAFFE E GRAPPA 95:-

MENY 2 / 3-RÄTTER 695:-

FÖRRÄTT

BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE

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

VEGETARISK

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

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

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

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 basilika-pesto toppad med semitorkade tomater, rucola och limes dressing, gratineras i vedugnen.

VEGANSK

DESSERT

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta med rårörda björnbär & karamellkrisp.

Alternativt

SORBETTO

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

Alternativt

TIRAMISÙ

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

.....

CAFFE E GRAPPA 95:-



DRINKS

San Valentino

SPRITZ

Aperol Spritz (Aperol, Spumante, Organics Tonic, apelsinskiva) 5cl 145:- / 20 cl (karaff) 495:-

Limoncello Spritz (Limoncello, Spumante, Organics Tonic, mint, lime, lemon) 5cl 145:- / 20cl (karaff) 495:-

MALFY GIN TONIC 5cl

Original: Malfy Gin Originale, Organics Tonic 169:-

Citron: Malfy Citron Gin, Organics Tonic 169:-

Rosa: Malfy Gin Rosa, Organics Purple berry 169:-

Bloody Orange: Malfy Gin, apelsinskivor, Organics Tonic 169:-

COCKTAILS 5cl

Dry Martini Classico: Malfy Gin, Vermouth 155:-

Negroni Classico: Campari, Martini Rosso, Gin 145:-

Bellini: Prosecco, persikapuré 129:-

VIN PÅ GLAS

Mousserande

Spumante della Casa, Cuvee Brut Vandori, Friuli 125:- / 675:-

Franciacorta Brut, Lo Sparviere Cuvee 7, Lombardia 195:- / 950:-

Vini Bianchi

Terre di Mario Bianco, NV, blend di uve selezionate, Abruzzo 115:- / 495

Sauvignon 2019, Poggiobello, Friuli Colli Orientali 155:- / 685:-

Soave Superiore Riserva (100% Garganega), Villa Canestrari, Veneto 175:- / 785

Vini Rossi

Terre di Mario Rosso, NV, blend di uve selezionate, Abruzzo 115:- / 495:-

Refosco dal Peduncolo Rosso 2020, La Buse dal Lof, Friuli 179:- / 795:-

Barbera 2018, Castello di Cigognola, Lombardia 155:- / 685:-

FATÖL

40cl

Birra Poretti (5,5%) 89:-

Nya Carnegie IPA 100 W (6,8%) 115:-

ALKOHOLFRITT

Läsk och Lättöl 33 cl 40:-

Peroni Libera Alkoholfri öl 33cl 65:-

ITALIENSK LÄSK

Lemonade 55:-

Apelsin 55:-

Granatäpple 55:-

Blodapelsin 55:-

KAFFEDRINKAR

5 cl 145:-

ESPRESSO MARTINI
Espresso, Vodka, Kahlúa

IRISH COFFEE
Jameson, Kaffe

KAFFE KARLSSON
Baileys, Cointreau, Kaffe

CAFFÉ E GRAPPA 155:-
Enkel espresso med 2 cl Grappa
och en mörk chokladtryffel.

CAFFÉ

Kaffe, Espresso, Macchiato 36:-

Cappuccino 49:-

Caffè latte 55:-

Dubbel Espresso / Macchiato 45:-

Husets mörka chokladtryffel 65:-