

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

BIGOLI AI FRUTTI DI MARE

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

Alternativt

RIGATONI IN SALSA AI FUNGHI

Rigatoni i krämig svampsås med portobello, shiitake och ostronskivling, toppad med friterad kronärtskocka.

VEGANSK

Alternativt

FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA (BACON) IN SALSA ROSA

Fettuccine med oxfilé, parmigiano reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt bacon.

Alternativt

CANNELLONI RIPIENI CON RICOTTA, BASILICO E SPINACI

Ugnsbakad cannelloni fylld med ricotta, basilika och babyspenat i hemlagad tomatås, toppad med buffelmozzarella och rostade valnötter.

VEGETARISK

DESSERT

TIRAMISU

Hemlagad Tiramisú: Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto. Valfritt kaffe.

Alternativt

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn. Valfritt kaffe.

Alternativt

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon. Valfritt kaffe.

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 PROSCIUTTO DI PARMA

Grillad focaccia med stracciatella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök toppad med balsamicopärlor och Prosciutto di Parma 16 månader.

Alternativt

SAUTE AI FRUTTI DI MARE

Tigerräkor, gröna musslor och bläckfisk, sauterade i olivolja, vitt vin, citron, vitlök – och ett sting av chili för extra hetta.

HUVUDRÄTT

BIGOLI AI FRUTTI DI MARE

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

Alternativt

RIGATONI IN SALSA AI FUNGHI

Rigatoni i krämig svampsås med portobello, shiitake och ostronskivling, toppad med friterad kronärtskocka.

VEGANSK

Alternativt

FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA (BACON) IN SALSA ROSA

Fettuccine med oxfilé, parmigiano reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt bacon.

Alternativt

CANNELLONI RIPIENI CON RICOTTA, BASILICO E SPINACI

Ugnsbakad cannelloni fylld med ricotta, basilika och babyspenat i hemlagad tomatås, toppad med buffelmozzarella och rostade valnötter.

VEGETARISK

Valfritt kaffe.

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

2-RÄTTERS 575:-

VARMRÄTT

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Mör, långbakad lammlägg serverad med krämig saffransrisotto, frisk gremolata, picklad pärllok och syltiga cornichons.

Alternativt

CACCIUCCO "IL FORNO STYLE"

Fiskgryta i het tomatås med dagens fisk, blåmusslor och handskalade räkor serveras med saffransaioli och potatis.

Alternativt

RISOTTO IN CREMA DI PORCINI CON PANCETTA E TARTUFO NERO

Risotto med porcini-kräm, toppad med kantareller, knaperstekt pancetta, parmigiano, friterad salvia och rosmarin, samt riven färsk svart tryffel.

DESSERT

TIRAMISU

Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto. Valfritt kaffe.

Alternativt

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Italiensk vaniljpudding med rörda havtorn. Valfritt kaffe.

Alternativt

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färsk hallon. Valfritt kaffe.

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

ANTIPASTI MISTI DELLA CASA

Förrätten serveras som en inbjudande plockbricka direkt på bordet – perfekt att dela och njuta av tillsammans. Ett generöst urval av italienska charkuterier och ostar, inlagda grönsaker, oliver, tapenader och snacks.

VARMRÄTT

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Mör, långbakad lammlägg serverad med krämig saffransrisotto, frisk gremolata, picklad pärllok och syrliga cornichons.

Alternativt

CACCIUCCO "IL FORNO STYLE"

Fiskgryta i het tomatsås med dagens fisk, blåmusslor och handskalade räkor serveras med saffransaioli och potatis.

Alternativt

RISOTTO IN CREMA DI PORCINI CON PANCETTA E TARTUFO NERO

Risotto med porcini-kräm, toppad med kantareller, knaperstekt pancetta, parmigiano, friterad salvia och rosmarin, samt riven färsk svart tryffel.

DESSERT

TIRAMISU

Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto. Valfritt kaffe.

Alternativt

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Italiensk vaniljpudding med rörda havtorn. Valfritt kaffe.

Alternativt

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon. Valfritt kaffe.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD