

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 CARCIOFI

Rigatoni i krämig kronärtskockssås, med stekta kronärtskockor och svamp, toppad med friterad jordärtskocka och vegansk ost.

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 tomatsås, toppad med buffelmozzarella och rostade valnötter.

VEGETARISK

DESSERT

TIRAMISU

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

Valfritt kaffe.

Alternativt

PANNA COTTA AL PISTACCHIO

Pistagepannacotta med marinerade jordgubbar, krossade pistagenötter och mynta. 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

CALAMARI FRITTI

Friterad bläckfisk med citronaioli.

HUVUDRÄTT

BIGOLI AI FRUTTI DI MARE

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

Alternativt

RIGATONI IN SALSA AI CARCIOFI

Rigatoni i krämig kronärtskockssås, med stekta kronärtskockor och svamp, toppad med friterad jordärtskocka och vegansk ost.

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 tomatsås, 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

BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO

Grillad Black Angus Rygbiff serveras med rödvinsås, basilikasmör, broccolisparris, pommes och tomat sallad.

Alternativt

FILETTO DI SALMERINO

Smörbakad rödinfilé serveras med säsongens primörer, färskpotatis och smörsås smaksatt med citron och gräslök, toppad med rödbetspärlor.

Alternativt

För ett vegetariskt alternativ rekommenderar vi meny 1

DESSERT

TIRAMISU

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

Alternativt

PANNA COTTA AL PISTACCHIO

Pistagepannacotta med marinerade jordgubbar, krossade pistagenötter och mynta. 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 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.

MELLANRÄTT

MACCHERONI AL TARTUFO E FILETTO DI VITELLO

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

Alternativt

RISOTTO AGLI ASPARAGI VERDI

Krämig risotto med grönsparriskräm och ärtor, toppad med grillad grön sparris, rostade pinjenötter, saltorkade tomater och Parmigiano Reggiano.

VARMRÄTT

BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO

Grillad Black Angus Rygbiff serveras med rödvinsås, basilikasmör, broccolisparis, pommes och tomat sallad.

Alternativt

FILETTO DI SALMERINO

Smörbakad rödinfilé serveras med säsongens primörer, färskpotatis och smörsås smaksatt med citron och gräslök, toppad med rödbetspärlor.

DESSERT

TIRAMISU

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

Alternativt

PANNA COTTA AL PISTACCHIO

Pistagepannacotta med marinerade jordgubbar, krossade pistagenötter och mynta. Valfritt kaffe.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD