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 altenativ.



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 ALLE ZUCCHINE E FUNGHI

Rigatoni i krämig zucchinisås med svamp, toppad med rostade pistagenötter, finhackad morot och zucchini.

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 CARAMELLO

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

GLUTEN- OCH LAKTOSFRI

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 altenativ.



Meny 2

2-RÄTTERS 450:-

FÖRRÄTT

BRUSCHETTA VEGANA
Grillad focaccia med ugnsrostad färsk buffelmozzarella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök, toppad med balsamicopärlor.
VEGANSK

Alternativt

RAVIOLO FRITTO RIPIENO
Friterad pastakuddar, fyllad med stracciatella och rosmarin, toppad med rostade hasselnötter och honung.

Alternativt

SAUTE AI FRUTTI DI MARE
Skaldjur sautérade i olivolja, tomat sås, vitt vin och stark nduja.

HUVUDRÄTT

BIGOLI AI FRUTTI DI MARE
Bigoli med vitlöksdoftande skaldjur, hummerfond, chili, vitt vin och persilja.

Alternativt

RIGATONI IN SALSA ALLE ZUCCHINE E FUNGHI
Rigatoni i krämig zucchinisås med svamp, toppad med rostade pistagenötter, finhackad morot och zucchini.
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 altenativ.



Meny 3

2-RÄTTERS 495:-

VARMRÄTT

RAVIOLI CASERECCI RIPIENI CON PROVOLONE

Våra egna ravioli fyllda med provolaost och kantareller, serverade i en krämig kantarellsås. Toppas med rostade krossade hasselnötter och smörstekta kantareller.

VEGETARISK

Alternativt

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

12 timmar lågtempad lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.

Alternativt

CACCIUCCO ”IL FORNO STYLE”

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

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 CARAMELLO

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

GLUTEN- OCH LAKTOSFRI

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 altenativ.



Meny A

4-RÄTTERS 750:-

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 AI FUNGHI E TARTUFO

Krämig risotto med blandad svamp, toppad med färsk svart tryffel, rostade hasselnötter och Parmigiano Reggiano.

VARMRÄTT

SALTIMBOCCA ALLA ”IL FORNO”

Grillad kalvfilé lindad med prosciutto och färsk salvia. Serveras med grön sparris, broccolisparris, skysås och rostade ugnsbakade potatis.

Alternativt

CACCIUCCO ”IL FORNO STYLE”

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

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