

ANTIPASTI - Förrätter.

BRUSCHETTA ALL' AGLIO 55 :-
Klassiskt vitlöksbröd.

TRIS DI BRUSCHETTE CLASSICHE 70 :-
Tre olika sorters Bruschetta - en med tomat, basilika och vitlök, en med gorgonzolakräm och en med burrata, saltorkade tomater och husets pesto.

CARPACCIO DI MANZO. 85 :-
Tunnskivad kall oxfilé serveras med rucola, hyvlad parmesan, pinjenötter och citron.

BURRATA DI PUGLIA 90 :-
Parmalindad burrata (krämig mozzarella gjord på komjolk) serveras på en grillad brödskiva med husets hemlagade pesto.

PEPATA DI COZZE 90 :- / 170 :-
Halv eller hel portion.
Färska blåmusslor i en vitvinsbuljong med svartpeppar och citron, serveras med bröd.

ANTIPASTO MISTO 89 :-
Milanosalami, mortadella, parmaskinka, grillad paprika, marinerad kronärtskocka, parmesanost och oliver.

GRANDE ANTIPASTO MISTO. 170 :-
Rekommenderas för två personer.



STÄKET
VINO E CIBO

Lunch, A la carte,
helgerbjudanden, catering, fondue,
avhämtning och utkörning.

Italienskt i en av Lunds äldsta
byggnader.

VÄLKOMNA TILL OSS!

info@staketlund.se 046 - 2119367
www.staketlund.se
Stora Södergatan 6
222 23 LUND

Fondue återkommer inom kort.
Håll koll på vår facebook!

- **LA NOSTRA PASTA** - Pastarätter. (Glutenfria alternativ finns)

TAGLIOLINI ALLA BOLOGNESE 145 :-

Färsk tagliolini med en äkta italiensk köttfärssås, toppad med parmesan och basilika.

CARBONARA ALLA STÄKET 145 :-

Färsk spaghetti med grädde och bacon. Toppad med äggula, svartpeppar, parmesan och persilja.

PENNE PAESANA 159 :-

Färsk penne i en krämig sås med färska champinjoner, lök, salsiccia calabra (stark salami) toppad med parmesan och persilja.

TORTELLONI CON RUCOLA, POMODORINI E OLIO DI TARTUFO 159 :-

Tortelloni fyllda med ricottaost och spenat i en krämig körsbärstomatsås, toppad med rucola, parmesan och tryffelolja.

RISOTTO AI FUNGHI 159 :-

Risotto med säsongens färska svamp, parmesan, tryffel och smör. Toppad med rucola och rostade valnötter. *Glutenfri.*

GNOCCHI ALLA STÄKET 165 :-

Färsk gnocchi med fläskfilé, rödlök, dagens svamp, körsbärstomater, chili, vitlök och smör. Toppad med parmesan och persilja.

FRUTTI DI MARE 169 :-

Färsk spaghetti med bläckfisk, venusmusslor, blåmusslor, tigerräkor och en havskräfta i en vitvinsbaserad buljong med vitlök och körsbärstomater, toppad med persilja.

- **INSALATONA** - Sallad 125 :-

Våra sallader har rucola, säsongens salladsblad och olivolja som grund.

Körsbärstomat, sparris och zucchini toppad med stekt kyckling, pinjenötter och parmesan.

Rödlök, sparris och kronärtskocka toppad med kallrökt lax, dill och avokadokräm.

- **PESCE** - Fiskrätter.

MERLUZZO ALLA SICILIANA 275 :-

Vitvinsångad torskrygg med zucchini, oliver, kapris, lök, vitlök & persilja. Serveras med en sallad gjord på fräscha primörer och potatis.

SALMONE ALLA GRIGLIA 255 :-

Grillad lax med krämig citron & parmesanrisotto, dill vinägrett & aioli smaksatt med pressad citron.

- **CARNE** - Köttretter.

**COSCIOTTO D'AGNELLO 275 :-
STUFATO**

Långtidskokt lammlägg med rökt paprika, lök, chili, örter, tomat och kanel serveras med ugnsbakad potatis och en sås gjord på gryttans innehåll.

BISTECCA DI MANZO AI FERRI 275 :-

200 g grillad ryggbiff serveras med friterade sötpotatis klyftor och en pizzaiolasås (färsk tomat, oregano och chili).

FILETTO ALLA STÄKET 285 :-

Grillad oxfilé serveras med ugnsbakad rosmarinpotatis, saltorkade tomater och marsalåsås.

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA 285 :-

Grillad entrecote från skånska gårdar med friterad klyftpotatis, smörstekt svamp och tryffelmajonnäs.

Barn i sällskapet? - Prata med personalen så ordnar vi det ni önskar i barnportion!

**Intolerans eller allergi?
Informera oss så löser vi det tillsammans!**

- **DOLCI** - Desserter.

TORTA DELLA NONNA 79 :-

Toskansk delikatesstårta med vaniljkräm, mördeg, citron och pinjenötter. Serveras med rostad mandel, vaniljglass och ljummen hemlagad chokladsås.

Lite hasselnötslikör till?

Frangelico - (18 kr/cl).

SEMIFREDDO 79 :-

Italiensk halvfryst glassdessert gjord på grädde och hasselnötter, serveras med hemlagad chokladsås och karamelliserade nötter.

Chokladlikör är alltid gott - Tia Maria (18 kr/cl)

DELIZIE DI CIOCCOLATO 85 :-

Vit chokladmousse serveras med apelsinzest, torkade bär, färskpressad citron, pistagenötter, basilika och havssalt.

Passar perfekt med lite limoncello di capri! (18 kr /cl).

CUORE CALDO 85 :-

Husets fondant gjord på mörk och vit choklad serveras med gammeldags vaniljglass doppad i nötter.

Lägg till lite Amaretto för att få det där lilla extra! (18 kr/cl)

Kaffe till Er dessert?

Latte	35 :-
Cappuccino	35 :-
Espresso enkel/dubbel	28:- / 32:-

Fråga oss gärna, vi har fler alternativ!