

MENYFÖRSLAG FÖR DET LITE STÖRRE SÄLLSKAPET.

(10 GÄSTER OCH UPPÅT)

Från **395 kr/pers.**

Vi tar gärna emot stora sällskap, på våra två våningar får vi plats med 60 personer vardera. Vid beställning av meny önskar vi att sällskapet enas om en gemensam meny, självklart med undantag för allergiker och vegetarianer.

Ändring av antal eller avbokning kan göras framtill 10.00 samma dag som Ert besök, därefter debiteras sällskapet 300 kr även för den gäst/de gäster som bortfallit. Kontakta oss gärna för mer information!



420 kr/pers

CARPACCIO DI MANZO - Tunt skivad oxfilé serveras med färsk apelsin, rucola, parmesan och rostade valnötter.

FILETTO ALLA PIASTRA- Grillad oxfilé och triss i grönsaker: zucchini, morötter och rödkål, serveras med stekt potatis och en rödvinsås gjord på Barbera druvan och rosmarin.

MOUSSE DI CIOCCOLATO - Vit och mörkchoklad mousse serveras med en sås gjord på citrusfrukter.

Vinrekommendation: Giol Organic Veneto, **100% Merlot**, 425kr/flaska vid beställning av meny (Ord pris 475kr/flaska).

395 kr/pers

BURRATA - Parmalindad burrata (krämig mozzarellaost gjord på komjolk) serveras på en salladsbädd med minitomater, rucola, husets hemlagade pesto och färsk basilika.

BISTECCA - Grillad svensk ryggbiff serveras med friterad sötpotatis, vitlöks och Parmesangraterad babyspenat samt en tunn skysås smaksatt med färsk chili.

AFFOGATO AL CAFFÉ - Mörk tryffelglass pudrad med kakao serveras med varm enkel espresso och lite grädd på toppen.

Vinrekommendation: Miopasso Puglia, **100% Primitivo**, 405kr/flaska vid beställning av meny (Ord pris 455 kr/flaska).

395 kr/pers

INSALATA SALMONE - Kallrökt lax serveras på babyspenat, rucola och stekt sparris serveras med färskpressad citron och dillvinägrett.

SALMONE AGLI ASPARAGI - Ugnsbakad laxfilé på en krämig sparrisrisotto serveras med triss i betor och vispad philadelphiaost och färsk lime.

SORBETTO AL LIMONE - Citron sorbet serveras med säsongens bär och färsk mynta.

Vinrekommendation: TOMMASI LE VOLPARE SOAVE VENETO, 100% Garganega, 409kr/flaska vid beställning av meny (Ord pris 459kr/flaska).

MENU SUGGESTIONS FOR LARGER GROUPS.

(Minimum 10 pers) **From 395 kr / pers.**

We gladly welcome larger groups, on our two floors we can have 60 guests each. When ordering a menu we would like the group to agree on a common menu, of course with the exception of allergies and vegetarians. Changes of guests or cancellation can be made by 10.00 on the day of your visit, after which the company is also charged

300 SEK for the guest / guests who's not coming. Please contact us for more details!



STÄKET

VINO E CIBO

420 kr/pers

CARPACCIO DI MANZO - Thin sliced ox fillet served with fresh orange, rucola, parmesan cheese and roasted walnuts.

FILETTO ALLA PIASTRA - Fried ox fillet served with three types of vegetables: zucchini, carrots and red cabbage, served with a red wine sauce made on the Barbera grape and rosemary.

MOUSSE DI CIOCCOLATO - White and dark chocolate mousse and a sauce made of citrus fruits.

Wine recommendation: Giol Organic Veneto, **100% Merlot**, 425kr/bottle in case of ordering a menu (Ord price 475 kr/bottle)

395 kr/pers

BURRATA - Burrata (creamy mozzarella made of cow milk) wrapped in parma ham served on a bed of salad with cherry tomatoes and rocket salad. Topped with our homemade pesto and fresh basil.

BISTECCA - Grilled sirloin steak served with fried sweet potatoes, garlic and parmesan gratinated baby spinach and a gravy made with fresh chili.

AFFOGATO AL CAFFE - Dark truffle ice-cream with cocoa, served with a hot single espresso and some fresh cream on top.

Wine recommendation: Miopasso Puglia, **100% Primitivo**, 405kr/bottle in case of ordering a menu (Ord price 455kr/bottle)

395 kr/pers

INSALATA SALMONE - Cold-smoked salmon on baby spinach leaves, rocket salad and fried asparagus served with fresh lemon and dill vinaigrette.

SALMONE AGLI ASPARAGI - Oven baked salmon fillet on a creamy asparagus risotto served with three different beets and whipped Philadelphia cheese with lime.

SORBETTO AL LIMONE - Lemon sorbet served with the season's berries and fresh mint.

Wine recommendation: TOMMASI LE VOLTARE SOAVE VENETO, 100% Garganega, 409kr/bottle in case of ordering a menu (Ord price 459kr/bottle)