

MENYFÖRSLAG FÖR DET LITE STÖRRE  
SÄLLSKAPET.

(10 GÄSTER OCH UPPÅT)

Från **379 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 fram till 10.00 samma dag som ert besök, därefter debiteras sällskapet 300 kr även för den gäst/de gäster som bortfallit. Vid bordsbokning för större sällskap under helg har vi inte möjlighet att dela upp betalning separat per gäst. Kontakta oss gärna för mer information!



469 kr/pers

**FANTASIA DI BRUSCHETTE** - Tre olika bruschetta: en med vitlöksolja, en med färsk tomat, rödlök, svarta oliver, olivolja och basilika och en med parmaskinka, kokt skinka, salami och scamorza (rökig mozzarellaost).

- Pst.. vi kan även erbjuda en fantastisk **carpaccio di manzo** till förrätt istället, till priset av **499kr/pers.** [Tunnskivad kall oxfile serveras med rucola, kronärtskocka, hyvlad parmesan, pinjenötter, citron samt en kall sås gjord på pecorino ost.]

**FILETTO ALLA STÄKET** - Grillad oxfile serveras med krossad potatis i ugn med vitlökssmör, parmesan och timjan, grönsallad samt en flamberad pepparsås.  
**CUORE CALDO** - Husets fondant gjord på mörk choklad serveras med vaniljglass från Piemonte.

Vinrekommendation: Patrizi Barolo, 100% Nebbiolo, 605 kr/flaska vid beställning av meny (Ord pris 650kr/flaska).

449 kr/pers

**CAPELANTE ALLA GRIGLIA** - Skivad pilgrimsmussla på en sallad med päron, mynta, salladslök, persilja och färsk chili serveras med limevinägrett.  
**PESCE AL FORNO** - Ugnsbakad rödtungafilé med en krämig risotto smaksatt med röd pesto, schalottenlök, vitt vin och lime. Serveras med citroncrème och toppas med handskalade räkor.

**SORBETTO LIMONE LAMPONI** - Citron- och hallonsorbet serveras med bär och färsk mynta.

Vinrekommendation: Tommasi le volpare Soave veneto, 100% Garganega, 449kr/flaska vid beställning av meny (Ord pris 489kr/flaska).

379 kr/pers

**BURRATA DI PUGLIA** - Burrata (krämig mozzarella gjord på komjölk) serveras på en sallad med päron, äpple, mynta, salladslök och persilja, samt med honung och limevinägrett.

**MEZZELUNE CON BURRO E SALVIA** - Hemmagjord pasta fylld med kantareller och taleggio-ost. Serveras med brynt smör och salvia. Toppad med parmesan.

**SEMIFREDDO** - Italiensk halvfryst glassdessert gjord på grädde, ägg och hasselnötter. Serveras med en hemlagad chokladsås och karamelliserade nötter.  
Vinrekommendation: Miopasso Puglia, 100% Primitivo, 449kr/flaska vid beställning av meny (Ord pris 490 kr/flaska).

## MENU SUGGESTIONS FOR LARGER GROUPS.

(Minimum 10 pers) **From 379 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. When booking a table for larger parties during the weekend, we do not have the opportunity to divide the payment separately per guest. Please contact us for more details!



**469 kr/pers**

**FANTASIA DI BRUSCHETTE** - Three different bruschetta: one with garlic oil, one with fresh tomatoes, red onion, black olives, olive oil and basil and one with parma ham, cooked ham, salami and scamorza (smokey mozzarella cheese).

- - Pst .. we can also offer a fantastic **carpaccio di manzo** for starters instead, at the price of **499 kr/ pers**. [Thin sliced ox fillet served with rocket salad, artichokes, parmesan, pine nuts, lemon and a cold sauce made with pecorino cheese].

**FILETTO ALLA STÄKET** - Grilled fillet of beef served with oven-baked mashed potatoes with garlic butter, parmesan cheese and thyme, seasonal green salad and a flambéed pepper sauce.

**CUORE CALDO** - House fondant made of dark chocolate, served with vanilla ice-cream from Piemonte

Wine recommendation: Patrizi Barolo, **100% Nebbiolo**, 605 kr/bottle in case of ordering a menu (Ord price 650kr/flaska).

**449 kr/pers**

**CAPELANTE ALLA GRIGLIA** - Sliced scallop on a salad with pears, mint, green onions, parsley and fresh chili are served with lime vinaigrette.

**PESCE AL FORNO** - Oven-baked witch flounder with a creamy risotto flavored with red pesto, shallots, white wine and lime. Served with a lemon crème and topped with hand-peeled shrimps.

**SORBETTO LIMONE LAMPONI** - Lemon and raspberry sorbet served with fresh mint.

Wine recommendation: Tommasi le volpare Soave veneto, **100% Garganega**, 449kr/ bottle in case of ordering a menu (Ord price 489kr/flaska).

**379 kr/pers**

**BURRATA DI PUGLIA** - Burrata served on salad with pear, apple, mint, scallion and parsley. Served with lime vinaigrette and honey.

**MEZZELUNE CON BURRO E SALVIA** - Homemade pasta stuffed with chantarelles and taleggio cheese. Served with browned butter and sage. Topped with parmesan cheese.

**SEMIFREDDO** - Italian semi-frozen ice cream dessert made of cream, egg and hazelnuts, served with homemade chocolate sauce and caramelized nuts.

Wine recommendation: Miopasso Puglia, **100% Primitivo**, 449kr/ bottle in case of ordering a menu (Ord price 490 kr/flaska).