

MENYFÖRSLAG FÖR DET LITE STÖRRE
SÄLLSKAPET.

(10 GÄSTER OCH UPPÅT)

Från 420 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. Vid bordsbokning för större sällskap under helg har vi inte möjlighet att dela upp betalning separat per gäst. Kontakta oss gärna för mer information!



520 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 **539kr/pers**. [Tunnskivad kall oxfile serveras med rucola, kronärtskocka, hyvlad parmesan, pinjenötter, citron samt en kall sås gjord på pecorino ost.]

FILETTO DI MANZO INTERO - Helstekt oxfile serveras med krossad potatis i ugn med vitlökssmör, parmesan och timjan, grönsallad samt en flamberad pepparsås.

CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO - Hemlagad vit chokladmousse toppad med hallon och saltlakrits.

Vinrekommendation: Belcolle Barolo, 100% Nebbiolo, (800kr/flaska).

499 kr/pers

CAPELANTE ALLA GRIGLIA - Skivad pilgrimsmussla på en sallad med päron, mynta, salladslök, persilja och färsk chili serveras med limevinägrett.

SCAMPI ALLA STÄKET - Stekta vitlöks- och persiljemarinerade scampi tillsammans med en risotto gjord på röd pesto, schalottenlök, vitt vin och zucchini serveras med en kall citroncrème.

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

Vinrekommendation: Giuliana Vicini, 100 % Trebbiano d'Abruzzo, (520kr/flaska).

420 kr/pers

BURRATA CANDITA - Burrata (krämig mozzarella gjord på komjölk) serveras med kanderade körsbärstomater samt en syrlig basilikadressing.

LUNETTE CON BURRO E SALVIA - Färsk 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: Quota 29, 100% Primitivo, (520kr/flaska).

MENU SUGGESTIONS FOR LARGER GROUPS.

(Minimum 10 pers) **From 420 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!



520 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 **539 kr/pers**. [Thin sliced ox fillet served with rocket salad, artichokes, parmesan, pine nuts, lemon and a cold sauce made with pecorino cheese].

FILETTO DI MANZO INTERO - Oven-roasted fillet of beef served with oven-baked mashed potatoes with garlic butter, parmesan cheese and thyme, seasonal green salad and a flambéed pepper sauce.

CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO - Homemade white chocolate mousse topped with raspberries and salted licorice.

Wine recommendation: Belcolle Barolo, 100% Nebbiolo, (800kr/bottle).

499 kr/pers

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

SCAMPI ALLA STÄKET - Fried garlic and parsley marinated scampi with a risotto made of red pesto, shallots, white wine and zucchini served with a cold lemon crème.

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

Wine recommendation: Giuliana Vicini, 100 % Trebbiano d'Abruzzo, (520kr/bottle).

420 kr/pers

BURRATA DI PUGLIA - Burrata served with candied cherry tomatoes and a basil dressing.

LUNETTE CON BURRO E SALVIA - Fresh 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: Quota 29, 100% Primitivo, (520kr/bottle).