

MENU TRADIZIONALE

ANTIPASTI • FÖRRÄTTER • STARTERS

• Caprese Con Mozzarella Di Bufala D.O.P •
Buffelmozzarella ifrån Kampanien, variation av tomat, rödbladig sallad, surdegs krisp,
endiver, syrad rödlök, oliver, bacchi extra virgin olivolja & Aceto balsamico I.G.P.
Buffalo mozzarella from Campania, tomato, red leaf salad, crispy sourdough,
endives, soured red onion, olives, & Aceto balsamico I.G.P

SECONDI PIATTI • VARMRÄTT • MAIN DISH

Välj mellan / Choose between..

• Pappardelle al filetto •

Pasta med fin hackad oxfilé, tryffelcreme, sparris, Parmigiano Reggiano & en skvätt gräde.
Pasta with chopped beef, truffle cream, asparagus, Parmigiano Reggiano and a dash of cream.

• Spaghetti al frutti di mare •

Havets läckerheter med scampi, blåmusslor, bläckfisk, hjärtmusslor, vitlök, chili, tomat, vitt vin & persilja.

Pasta with scampi, mussels, squid, vongole clams, garlic, chili, tomato, white wine and parsley.

• Risotto con pecorino, olio e aceto balsamico •

Arborio ris bräserad i vitt vin & fond med pecorino romano D.O.P, bacchi extra virgin olivolja & den gudomliga Aceto Balsamico Tradizionale di Modena I.G.P
Arborio rice braised in white wine & stock with pecorino romano D.O.P, Castle de lego olivoil, & the exquisite Aceto Balsamico Tradizionale di Modena I.G.P

DOLCI • EFTERRÄTTER • DESSERT

• Torta limone. •

Citrontårta smaksatt på Amalfi citroner serveras med variation på hallon

Lemon cake flavored on Amalfi lemons served with variation on raspberries.

Meny om 3 rätter 458:- p.p

Lägg till vinpaket! 385:- p.p



MENU DI PAGANINI

• AFFETATI MISTI •

Husets urval utav italienska charkuterier och delikatesser.
Our selection of Italian charcuterie & delicacies.

• RISOTTO AL TARTFU NERO •

Tryffelrisotto, med Parmigiano Reggiano, & sparris
Trufflerisotto with parmigiano reggiano & asparagus

• FILETTO DI MANZO •

Grillad oxfilé med tryffelemulsion, marsalavin, borlottilök, tryffelarancini & gremolata grillade grönsaker.
Center-cut beef tenderloin, truffle emulsion, marsalawine, borlotti onion, truffle arancini & gremolata grilled vegetables

VÄLJ MELLAN KÖTT ELLER FISK / CHOOSE BETWEEN MEAT OR FISH

• BRAZINO DELLO CHEF •

Grillad hausabborre med stekt bläckfisk, fräst salssicia, rostad siciliansk paprika, basilika & saffrans sabayonne.
Grilled sea bass with fried octopus, salssicia, roasted sicilian peppers, basil & saffron sabayonne.

• CIOCCOLATO AL FORNO •

Chokladfondant med salt karamellglass, havtornskräms & havtorn flarn.
Chocolate fondant with salty caramel icecream, buckthorn cream & crispy buckthorn

MENY OM 4 RÄTTER 598:- P.P

LÄGG TILL VINPAKET! 485:- P.P