



## SÄLLSKAPSMENY / MENYFÖRSLAG

MENYFÖRSLAG SERVERAS TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET.  
MEDDELA OSS VID BOKNINGEN OM EVENTUELLA ALLERGIER. VI ANPASSAR MENYERNA SÅ  
ATT DE PASSAR T.EX VEGETARIANER & VEGANER.

ÖNSKAR VI ÄNDRA / KORRIGERA MENYFÖRSLAGET SÅ KAN VI SÄKERT SKRÄDDARSY NÅGOT  
ANPASSAT SOM PASSAR ERT SÄLLSKAP.

KONTAKTA OSS FÖR MER INFORMATION

## MENU PAGANINI



### TRERÄTTERS MENY

#### FÖRRÄTT - STARTER

##### BRUSCHETTINE

Stracciatella, variation på tomater & basilika  
Stracciatella cheese, variation of tomatoes & basil

#### VARMRÄTT - MAIN DISH

VÄLJ MELLAN / CHOOSE..

##### PACCHERI AL RAGÚ

Mustig Högrevsragú med Barolo vin, örter  
& parmesan  
*Slow cooked beef ragú with Barolo wine, herbs  
& parmigiano-reggiano*

##### RAVIOLI CON BURRO E SALVIA

Fylld ravioli med buffelricotta, smält smör, salvia & parmesan  
*Handstuffed ravioli with buffel ricotta, melted butter, sage & parmesan*

##### RISOTTO ZAFFERANO E SCAMPI

Saffransrisotto med datterini tomater, schalottenlök, citron, morötter, örter & 'nduja glaserad grillade  
scampi  
*saffron risotto with datterini tomatoes, shallots, lemon, carrots and herbs, served with 'nduja glazed grilled  
scampi.*

#### EFTERRÄTT - DESERT

Tiramisu della casa

MENY 650:-

LÄGG TILL VINPAKET 495:-

## MENU DEGUSTAZIONE



### FYRARÄTTERS MENY

#### FÖRRÄTT - STARTER

#### ANTIPASTI DI TERRA

Vårt urval av italienska charkuterier, serveras med parmesan, oliver, cornichonger, tapenade, stracciatella kräm

*our selections of italian charcuterie, parmesan cheese, cornichons, stracciatella crème*

#### MELLANRÄTT - SECOND PLATE

##### PANZOTTI ASTICE

Citron & ricotta fylld panzotti med hummersås & gamberoni  
*Handstuffed pasta with lemon, ricotta, lobster sauce & grilled shrimps*

#### VARMRÄTT - MAIN DISH

##### FILETTO DI MANZO

Oxfilé pepparstek med grönpepparsås  
& haricots verts  
*Beef tenderloin, green peppercorn sauce & haricot beans*

VÄLJ MELLAN / CHOOSE ...

##### SALMERINO

Grillad Rödingfilé, grillad röd räka, Prosecco, hummersås. grillad raddicho & crema di verduri  
Grilled artichoke with grilled wild shrimp, prosecco, lobster sauce, grilled radicchio salad & crema di verdure

#### EFTERRÄTT - DESERT

##### PANNACOTTA

##### CON VANILLAE CAMEMORO

Pannacotta på Madagaskar vanilj, hjortronkompott & smulpajs krisp.  
Pannacotta with Madagascar vanilla, cloudberry compote & crumble pie crisp.

**MENY 995:-**

**LÄGG TILL VINPAKET 695:-**