

Menyförslag

För sällskap på fler än 6 personer rekommenderar vi våra menyförslag

Menu Alla Italiana

3 rätter 398:-/pers. alt. 2 rätter 325:-/pers.

Buffalo di Parma

Buffelmozzarella serveras med körsbärstomater tillsammans med parmaskinka dressad med frisk basilikasås

Filleti di Manzo Tartufi

Grillade oxfilémedaljonger fylld med soltorkade tomater serveras med tryffelsås, grillade grönsaker och klyftpotatis.

Panna cotta

Klassisk italiensk vaniljpudding smaksatt med kanel och apelsin, serveras på hallonspegel med färska bär.



Menu del Chef

3 rätter 425:-/pers. alt. 2 rätter 345:-/pers.

Vitello Tonnato

Tunt skivat kalvkött med hemlagad tonfisksås. Toppas med ruccola, kapris och citron.

Coda di Rospo con Risotto

Grillade marulksmedaljonger serveras med grönsaker, kantarellsås samt sparrisrisotto.

Tartufo ai Limoncello

Italiensk glassbakelse smaksatt med citronlikör serveras med färska frukter.



Menu Alla Cantina

3 rätter 365:-/pers. alt. 2 rätter 285:-/pers.

Bruchetta alla Romana

Grillat bondbröd serveras med färska tomater, vitlöksörter och Parmaskinka

Pollo supreme Napolitana

Grillad majskycklingfilé fylld med parmaskinka, ricottaost, soltorkade tomater serveras på en bädd av spenat, olivoljeslungad skogschamp, marsalavinssås samt sparrisrisotto.

Torta Diavola

Hemlagad mastig chokladkaka serveras med gammaldags vaniljglass och färska bär

Vi har vegetarisk 3-rättersmeny
Fråga gärna personalen

La Cantina

Prosecco	65:-	Cosmopolitan	98:-
Martini rosso	65:-	Dry martini	98:-
Martini bianco	65:-	Margherita	98:-
Campari	85:-	Kir Royal	85:-
Americano	85:-	Bellini	85:-

Aperitivi

Bresola della Toscana 130:-
Tunt skuren lufttorkat oxkött serveras med ruccola, kronärtskocka, soltorkade tomater, hyklad Parmigiano reggiano, tryffelolja och citron.

Antipasto Italiano 135:-
Ett urval av italienska charkuterier och delikatesser.

Toast di salmone Royal 110:-
Kallrökt lax med pepparotscreme och citronzest.

Carpaccio de Manzo Classico 135:-
Tuntskivad oxfilé serveras med ruccolasallad, hyklad Parmigiano reggiano och toppas med citron olja.

Scampi alla Griglia 145:-
Cognacsflamberade tigerräkor med vitlök och vitt vin serveras med frisk sallad och aioli.

Capesante Alle Antiche Griglia 135:-
Vitlöksfrästa pilgrimsmusslor i het tomatsås med grillat lantbröd.

Bruchetta alla Romana 98:-
Grillat bondbröd serveras med färska tomater, vitlök, örter och parmaskinka.

Buffalo di Parma 105:-
Buffelmozzarella serveras med körsbärstomater tillsammans med parmaskinka dressad med frisk basilikasås

Insalata de Melon 98:-
Blandsallad med parmaskinka, melon, mozzarella samt vinegrettesås.

Pane all aglio 50:-
Vitlöksbröd med aioli och oliver.

Antipasti

Filetto di manzo ai pepe verde 285:-
Pepparstek serveras med cognacsdoftande pepparsås, sauterade grönsaker och potatisgratäng.

Filleti di Manzo con Cantarelli 279:-
Grillade oxfilémedaljonger serveras med kantarellsås, grillade grönsaker och klyftpotatis

Costata di Manzo Balsamico 255:-
Grillad hängmörad Ryggbiff serveras med vitlöksfräst portabello, rökt paprika, balsamicosky, Toppas med hyvlad parmesan och ruccola samt stekt potatis med bacon och lök.

Costolette di Agnello al Forno 255:-
Helstekta lammracks smaksatta med senap & örtekryddat ströbröd. Serveras med vitlöksslungade grönsaker, rödvinssås och rosmarinpotatis.

Bistecca Griglia Entrecôte 265:-
Grillad hängmörad entrecôte serveras med grillade grönsaker, örtsmör och stekt potatis med bacon och lök.

Filleteo Farcito con Gorgonzola 285:-
Gorgonzolaspäckad tournedos av oxfilé med chiantivinsås, sauterade grönsaker och potatisgratäng.

Pollo di Supreme Napoletana 225:-
Grillad majskycklingfilé fylld med parmaskinka och ricottaost, saltorkade tomater serveras på en bädd av spenat olivoljeslungad skogsvamp, marsalavinsås samt sparrisrisotto.

Saltimbocca alla Romana 245:-
Kalvoisetter sauterade med parmaskinka, salvia, tomat i en krämig vittvinsås och klyftpotatis.

Le Carni

La Cantina

Filleti di Rombo con Fungi

Smörstekt piggvarsfilé serveras med slungad spenat, skogsvamp, hummersås samt sparrisrisotto.

275:-

Gamberoni alla Griglia

Grillade marinerade tigerräkor serveras på en bädd av ruccolasallad, rödlök och skivad parmesan, vinaigrette samt vitlöksgrillat lantbröd med aioli.

265:-

Coda di Rospo con Risotto

Grillade marulksmedaljonger serveras med grönsaker, kantarellsås samt sparrisrisotto.

289:-

Salmone alla Griglia

Grillad färsk lax och scampispett serveras med pestosås och skogsvamprisotto.

220:-

Grigliata mista della Pescatore

En mix av husets grillade fisk och skaldjur - på sicilianskt vis.

(min. 2 pers)

320:-p/p

Il Pesce

- Pasta con Capesante** 185:-
Linguine med pilgrimsmusslor, vongole, scampi och sparris i vittvinssås smaksatt med vitlök, piri-piri och örter.
- Linguine al Frutti di mare** 179:-
Trådsml bandpasta med scampi, vongole, pilgrimsmusslor, och gamberoni i tomatsås smaksatt med vitt vin, vitlök och persilja.
- Casserecce Provencale** 169:-
Pasta med strimlad oxfilé, champinjoner, purjolök i gräddsås med ruccola och parmesanost.
- Tortelloni con funghi Porcini** 159:-
Hemlagade pastaknyten fyllda med karljohansvamp, ricottaost serveras med spenat och gräddig gorgonzolasås.
- Penne Pollo ai pesto** 159:-
Strimlad kycklingfilé smaksatt med vittvin, vitlök, saltorkade tomater, hemlagad gräddig pestosås. Toppas med ruccola, skivad parmesan och rostade pinjenötter
- Linguine alla Cantina** 169:-
Trådsml bandpasta med frästa tigerräkor, körsbärstomater, ruccola i en lätt Napolisås smaksatt med vitt vin, vitlök, persilja och stark peperoncino.
- Tagliatelle pollo della Casa** 159:-
strimlad kycklingfilé, rödpesto, lök, vitlök, portabello, zucchini, tomat och crème fraiche och hyvlad Parmigiano reggiano.
- Tagliatelle al Ragu' Bolognese** 155:-
Bandpasta med oxkalv, fläskkött, pancetta i tomatsås och hyvlad Parmigiano reggiano.
- Fettucine di Majs (Glutenfri)**
Glutenfri pasta som kan beställas till vilken av ovanstående rätter som helst.

Pasta Fresca

La Cantina

Gelato Misto

En blandning av italiensk mjölkglass serveras med säsongens färska frukter

90:-

Gelato alla vaniglia con Lamponi

Gammaldags vaniljglass med varm hallonsås.

75:-

Tartufo Classico

Italiensk glassbakelse smaksatt med vanilj-choklad, kakao, hasslenötter

90:-

Tiramisù (klassisk italiensk dessert)

*Saviordikex doppade i espresso smaksatt med amaretto och cognac
Täckt med mascarponekräm smaksatt med vanilj.*

90:-

Torta diavola

Hemlagad mastig chokladkaka serveras med gammaldags vaniljglass och färska bär.

95:-

Panna cotta

Klassisk italiensk vaniljpudding smaksatt med kanel och apelsin, serveras på hallonspegel med färska bär.

80:-

Sorbetto di frutta

Blandad fruktsorbet.

85:-

Assortimento di Formaggi

Ett urval av italienska ostar, serveras med kex och druvor, fikonmarmelad.

120:-

Tartufo della Casa

Husets tryffel, gott till kaffet

30:-/st

I Dolci

La Cantina