

Menu 1 379:-

Crostino con Taleggio e Cantarelli
Kantarelltoast med Taleggioost & Parmaskinka.
Chantarelltoast with Taleggiocheese & cured Parmaham.

Pasta La Cantina

Tärnad oxfile fräst med svampcreme, säsongssvamp, vitlök, parmesanost, färsk sedanini & grädde.
Sauteed beef loin with mushroom creme, fresh mushrooms, garlic, parmesan & cream sauce.

Tartufe Classico

Italiensk chokladglassbakelse smaksatt med en kärna av Sabayon täckt med hasselnötter och kakao.
Italian ice cream pastry flavoured with vanilla chocolate, cocoa and hazel nuts.

Menu 2 449:-

Bruschetta alla Romana

Grillat bondbröd serveras med marinerade körsbärstomater, vitlöksörter och Parmaskinka.
Grilled country bread served with marinetad cherry tomatoes, garlic herbs and cured Parma ham.

Filetto di Salmerino

Halstrad Fjällrödingfilé serveras med krämig skaldjurssås, picklad fänkål, forellrom och kokt potatis.
Fried fillet of Char served with seafood cremesauce, pickled fennel, trout-roe and boiled potatoes.

Panna cotta

Vaniljpannacotta, brownieskuber, mandaringel & mörk chokladmousse.
Vanilla flavoured panna cotta with mandarin gel, brownie & dark chocolate mousse.

Menu 3 498:-

Toast di Salmone Royal

Knaper grillad brödskiva serveras med kallrökt lax toppad med pepparotscreme med räkor, kräftor, dill och forellrom.
Grilled countrybread served with cold-smoked salmon, horseradishcremé with shrimps & crayfish, herbs and troutroe.

Filetti di Manzo con Cantarelli

Grillad oxfile medaljonger serveras med kantarellsås, grönsaker och friterad klyftpotatis.
Grilled fillet of beef medallions served with chantarellsauce, vegetables and potato wedges.

Tiramisu

Saviordikex doppade i espresso smaksatt med amaretto och cognac. Täckt med mascarponekräm smaksatt med vanilj.
Italian cake made with savioardi bisquits, espresso coffee, amaretto liquor & mascarpone cream.

Med reservation för att tillgången på råvara kan föranleda ändringar av menyn.

La Cantina

Meny förslag

Aperitivi

<i>Prosecco</i>	95:-	<i>Cosmopolitan</i>	128:-
<i>Kir Royal</i>	118:-	<i>Dry martini</i>	128:-
<i>Bellini</i>	118:-	<i>Margherita</i>	128:-
<i>Martini Ros / Bia</i>	85:-	<i>Aperol Spritz</i>	128:-

Aperol, Prosecco, soda

Carpaccio di Manzo Classico 169:-

Tunnskivad rå oxfilé serveras med rucolasallad, kronärtskocka hyvlad Parmigiano reggiano och toppas med citron extra virgin olivolja.

Thin fresh fillet of beef served with rucola salad, grated Parmigiano cheese, lemon oil and artichoke.

Scampi all'aglio e Peperoncino 149:-

Vitlöksfrästa scampi i het tomatås med grillat lantbröd.

Grilled prawns with garlic served with a hot tomato sauce and grilled country bread.

Toast di salmone Royal 159:-

Knaper grillad brödskiva serveras med kallrökt lax med pepparotscreme med räkor och kräftor, dill och forellrom.

Grilled country bread served with cold-smoked salmon, horseradish crème with shrimps and crawfish, herbs and trout roe.

Burrata Caprese (veg) 135:-

Tomat, mozzarella burrata, basilika, kronärtskocka, lantbröd & olivolja.

Fresh cut tomatoes with burrata cheese, artichoke, farm bread & olive oil.

Bruschetta alla Romana 125:-

Grillat bondbröd serveras med marinerade körsbärstomater, vitlök, örter och parmaskinka.

Grilled country bread served with marinated cherry tomatoes, garlic herbs and cured Parma ham.

Crostino con Taleggio e Cantarelli 125:-

Kantarelltoast med Taleggioost & Parmaskinka.

Chantarelltoast with Taleggiocheese & cured Parmaham. Garlic bread served with olives & aioli.

Antipasti / Förrätter

Med reservation för att tillgången på råvara kan föranleda ändringar av menyn.

La Cantina

Le Carni

Costolette di Vitello 289:-

Grillade gödkalvracks med grönpepparsås, säsonggrönsaker & friterad potatis.

Vealracks served with greenpeppar sauce & deep fried potato wedges.

Filetto di Manzo 339:-

Oxfile med säsongssvamp, timjan, steklök, svartkålsskott, svampsmör, rödvinsås & potatisgratäng.

Beef tenderloin with fried mushrooms, thyme, onions, black cabbage, mushroom butter, red wine sauce & potato au gratin.

Costata di Manzo (entrecôte) 298:-

Hängmörad entrecote med rosmarincreme, picklad rödlök, balsamicoglaze & friterad sötpotatis.

Dry aged rib eye steak, served with rosemary creme, pickled red onions, balsamico glaze & fried sweetpotato wedges.

Pollo ripieno con Prosciutto di Parma 259:-

Svensk gårdsmajsckycklingfile med parmaskinka, svamprisotto, torkad tomat, sky, svampolja & rucola.

Corn fed chicken breast with parma ham, mushroom risotto drizzled with mushroom oil, dried tomato, red wine sauce & rucola.

A Pesce

Filetto di Salmerino 289:-

Halstrad Fjällrödingfilé serveras med krämig skaldjurssås, picklad fänkål, forellrom och kokt potatis.

Fried fillet of Char served with seafood cremesauce, pickled fennel, trout-roe and boiled potatoes.

Filetto di Lucioperca 275:-

Stekt gösfile från Hjälmaran med ramslöksmajo, rödlökspickles, rädisa toppad med marinerade räkor & kräftor & kokt potatis.

Pan seared pike perch, wild garlic mayo, pickled red onions, radish, rucola marinated shellfishmix & boiled potatoes.

Gamberoni alla Griglia 285:-

Grillade jumbo tigerräkor serveras med två såser, hyvlad parmesan, citron, friterad sötpotatis & örtsallad.

Grilled jumbo prawns served with two dipping sauces, parmesan, lemon, green herb salad & sweetpotato wedges.

Säg till oss om ni har några allergier eller är överkänsliga för olika ingredienser - alla ingredienser får inte plats i meny!!

Med reservation för att tillgången på råvara kan föranleda ändringar av menyn.

La Cantina

Huvudrätter / Main course

Pasta La Cantina

195:-

Tärnad oxfile fräst med svampcreme, säsongssvamp, vitlök, parmesanost, färsk sedanini & grädde.

Sauteed beef loin with mushroom creme, fresh mushrooms, garlic, parmesan & cream sauce.

Pasta al pollo con quattro Formaggi

179:-

Tärnad svensk kycklingfile, saltorkade tomater, fyra ostar, chili, caserecce & grädde.

Caserecce pasta with chickenfillet and sun dried tomatoes, four cheeses, chili & cream sauce.

Linguine ai Gamberetti

198:-

Trådsmal bandpasta med frästa tigerräkor, gamberoni, ruccola i en fräsch tomatsås smaksatt med vitt vin, vitlök, persilja och stark peperoncino (chili).

Narrow, flat pasta with butter-fried tiger prawns, gamberoni, and ruccola salad in a light tomatoe sauce flavoured with white wine, garlic and hot peperoncino.

Ravioli con Spinachi e Ricotta (veg)

159:-

Ricotta, spenatfyllda pastakuddar med basilika & tomatgräddsås.

Stuffed pasta with ricotta & fresh spinach. Tossed with fresh basil & tomato cream sauce.

Barnmeny / Childrens menu

Kycklingpasta

75:-

Kycklingfilebitar, gräddsås & parmesanost.

Chicken pasta, cream sauce & parmesan cheese.

Oxfile

95:-

Oxfilemedaljong, rödvinssås, tomat & potatisgratäng.

Beef loin, red wine sauce, tomato & potato au gratin.

Vaniljglass

55:-

En kula glass med fruktsås.

One scoop of vanilla ice cream & fruit sauce.

Vi arbetar så mycket som möjligt med svenska ekologiska råvaror!

Fråga oss gärna om innehållet och eventuella allergener.

Med reservation för att tillgången på råvara kan föranleda ändringar av menyn.

La Cantina

Pasta Fresca / Pasta rätter

Barnmeny / Childrens menu

Torta della Casa

Husets cheesecake med exotisk fruktsås & färska bär.
Cheesecake with exotic fruit sauce & fresh berries.

95:-

Panna Cotta

Vaniljpannacotta, brownieskuber, mandaringel & mörk chokladmousse.

Vanilla flavoured panna cotta with mandarin gel, brownie & dark chocolate mousse.

85:-

Gelato di Vaniglia

Vaniljglass med bärcoulis, jordgubbar, pistage, limoncello & jordgubbsmousse.

Vanilla ice cream with coulis, strawberries, pistagios, limoncello & strawberry mousse.

90:-

Tiramisu

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

Italian cake made with savioardi bisquits, espresso coffee, amaretto liquor & mascarpone cream.

98:-

Tartufo Classico

Italiensk chokladglassbakelse smaksatt med en kärna av Sabayon täckt med hasselnötter och kakao.

Italian ice cream pastry flavoured with vanilla chocolate, cocoa and hazel nuts.

90:-

Sorbetto Misto

Två sorters sorbet.

Mixed fruit sorbet.

85:-

Dessertvin / Vino Dolce

Pomino Vinsanto D.O.C.

28:- /cl

Tesaura Recioto della Valpolicella

16:- /cl

Romariz Port Reserve eko

14:- /cl

F. Dolcei / Dessert

Med reservation för att tillgången på råvara kan föranleda ändringar av menyn.

La Cantina

Birra alla spina / Fatöl 45 cl

Birra Moretti lager 4,6% 78:-

A ship full of ipa 5,8% 78:-

Birra in bottiglia / Flasköl / Cider: D

Krusovice Imperial 4,6% 33 cl 69:-

Mariestad Export 5,3% 33 cl 69:-

Bistro lager eko 4,2% 33 cl 60:-

Perroni Nastro Azzurro 33 cl. 69:-

Briska päron 4,3% 65:-

Bevande Analcoliche /

Alkoholria drycker

Läskedrycker 39:-

Juice 35:-

Lättöl 33 cl 40:-

Mineralvatten 33 cl 30:-

San Pellegrino 75 cl 59:-

Alkoholfritt öl/cider 49:-

Alkoholfritt vin rött/vitt, glas 69:-

Kaffe

Kaffe, te, koffeinfritt kaffe 32:-

Espresso enkel 32:-

Doppio / Dubbel espresso 45:-

Cappuccino 45:-

Espresso Macchiato 45:-

Americano 45:-

(dubbel espresso m hetvatten)

Espresso Coretto 65:-

Dubbel-espresso med en skvätt grappa el. Sambuca

Dryck

Caffeteria

Med reservation för att tillgången på råvara kan föranleda ändringar av menyn.

La Cantina

Vino Rosso

Luccarelli Rosso del glas 98:- fl 398:-

Salento IGT

FYLLIGHET ● STRÄVHET ●

Medelfylligt, kommer från Puglia Druva: Sangiovese, Malvasia Nera och Aglianico.

Passar till Antipasti, grillade rätter av ljust eller mörkt kött.

FYLLIGHET ● STRÄVHET ●

Montepulciano d'Abruzzo glas 115:- fl 475:-

Medelfylligt, generöst vin från Abruzzo i mellersta Italien, Druvan är Montepulciano. Passar till smakrika pastarätter.

Antipasti samt köträtter.

Valpolicella di Ripasso glas 145:- fl 575:-

DOC

FYLLIGHET ● STRÄVHET ●

Fylligt smakrikt vin från Venetien. Druvor: Corvina, Rondinella, Molinara. Passar till Antipasti med kallskuret, smakrika rätter av nöt och hårda ostar.

Terreno Chianti Classico glas 145:- fl 575:-

Riserva DOCG

FYLLIGHET ● STRÄVHET ●

Kraftfullt vin från Toscana. Druvorna är Sangiovese och Cabernet Sauvignon. Passar till smakrika pastarätter, lamm och nötkött.

FYLLIGHET ● STRÄVHET ●

Valpantena Amarone Della Valpolicella 850:-

Gjord på Corvina- och Croatinadruvor. Har en rund och mjuk eftersmak. Passar till mörka köträtter och vilt.

Terreno Pino Nero

FYLLIGHET ● STRÄVHET ● 650:-

Medelfyllig elegant vin från Toscana. Druvan är Pino Noir 100%. Passar perfekt till kyckling, kalv svamp och smakrika fiskrätter.

Barbera d'alba santo Stefano

775:-

Medelfylligt elegant vin från Piemonte. FYLLIGHET ● STRÄVHET ●

Druvan är Barbera 100%

Passar till smakrika köträtter av kalv, ljus vilt och fågel.

Vino Rosso

Med reservation för att tillgången på råvara kan föranleda ändringar av menyn.

La Cantina

Spumante / Mousserande

Prosecco Treviso extra dry glas 95:- 419:-

Champagne de Saint-Marceaux

glas 145:- 798:-

Rosato / Rosé

Rosato del Salento glas 98:- 398:-

Medelfylligt, fruktigt vin från Apulien.

FYLLIGHET ● SÖTMA ●

Druvan: Negro Amaro.

Passar till grillad fisk och skaldjursrätter samt ljust kött.

Vino Bianco / Vitt vin

Luccarelli Bianco Puglia glas 98:- 398:-

Medelfylligt fruktigt vin från Apulien.

FYLLIGHET ● SÖTMA ●

Druva: Verdeca. Trebbiano.

Passar till smakrika fisk- och skaldjursrätter samt rätter av kyckling och annat ljust kött.

Albizzia Chardonnay di Toscana glas 120:- 480:-

Medelfylligt vin, kommer från Toscana.

FYLLIGHET ● SÖTMA ●

Druvan är Chardonnay.

Passar till smakrika fiskrätter samt rätter med ljust kött.

Pinot Grigio D.O.C. glas 140:- 560:-

Medelfylligt vin från Friuli i norra Italien.

FYLLIGHET ● SÖTMA ●

Druvan är Pinot Grigio.

Passar till smakrika fisk- och skaldjursrätter

Attems Sauvignon blanc Venezia Giulia 598:-

Medelfylligt, torr, frisk fruktigt vin från Venezia Giulia.

Druvan är Sauvignon Blanc.

FYLLIGHET ● SÖTMA ●

Passar perfekt till fräscha fisk och skaldjursrätter, både som förrätt och huvudrätt.

Greco di Tufo D.O.C.G. 598:-

Fylligt, torr, friskt fruktigt vin från Campania.

Druvan är Greco 100%.

FYLLIGHET ● SÖTMA ●

Passar till smakrika rätter av fisk och skaldjur, och till ljus fågel och kalvrätter.

Vino Bianco

Med reservation för att tillgången på råvara kan föranleda ändringar av menyn.

La Cantina