

Menu 1

369:-
2 rätter 298:-

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

Pasta La Cantina

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

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.

Menu 2

398:-
2 rätter 325:-

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 skaldjursås, 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

479:-
2 rätter 409:-

Toast di Salmone Royal

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

Filetti di Manzo con all Pepe verde

Grillad oxfilé serveras med grönpepparsås, säsongssprimörer och friterad klyftpotatis.
Grilled fillet of beef medallions served with green pepper, seasonal primers and deep fried potatoes.

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> <small>Aperol, Prosecco, soda</small>	128:-

Antipasto Italiano per due 279:-

Ett urval av italienska charkuterier & delikatterser.
A selection of italian cold cuts and delicacies.
Min 2 person.

Carpaccio di Manzo Classico 149:-

Tunnskivad rå oxfile serveras med ruccolasallad, 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.*

Bruschetta alla Romana 109:-

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

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

Scampi all aglio e Peperoncino 129:-

Vitlöksfrästa ASC-märkta scampi i het tomatsås med grillat
lantbröd.

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

Toast di salmone Royal 139:-

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

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

Bruschetta Caprese (veg) 98:-

Grillat bondbröd serveras med marinerade körsbärstomater,
vitlök, örter och buffelmozzarella samt kronärtskocka.

*Grilled country bread served with marinetad cherry tomatoes, garlic
herbs and buffalo mozzarella and artichoke.*

Pane all aglio 59:-

Vitlöksbröd med aioli och oliver.

Garlic bread served with olives & aioli.

Antipasti / Förrätter

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

La Cantina

Le Carni

Filetto di Capriolo 298:-

Svensk grillad Dohjorts ytterfilé serveras med blandsvampsås, rostade rotfrukter, svartvinbärs gelé och friterad potatis.

Grilled fallow deer fillet with mushroom cream sauce, roasted root vegetables, blackcurrant jelly and deepfried potato wedges.

Filetto di Manzo 298:-

Grillad Oxfile med italienskt kryddsmör, rödvinssås, sauterade säsongsprimörer & klyftpotatis.

Beef tenderloin with italian spice butter, red wine sauce, sautéed seasonal primers & split potatoes.

Costata di Manzo (entrecôte) 279:-

Entrecote med rosmarincrème, picklad rödlök, balsamicoglaze & friterad sötpotatis.

Rib eye steak, served with rosemary cream, pickled red onions, balsamico glaze & fried sweetpotato wedges.

Al Pesce

Filetto di Salmerino 265:-

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

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

Filetto di Lucioperca 275:-

Stekt gösfile från Hjälmarén serveras med havskräftsås, säsongsprimörer samt färsk potatis.

Pan seared pike perch, with langoustine cream sauce, sautéed vegetables and fresh potato.

Gamberoni alla Griglia 285:-

Grillade jumbo räkor med skal, 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 menyn!!

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 karljohansvampcreme, 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 chili & vitlöksfrästa ASC-märkta scampi, gamberoni, vittvin, ruccola och persilja i en fräsch tomatås.

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

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 med tomat & gräddsås

80:-

Raviolispenat med tomat & gräddsås

80:-

Oxfile

130:-

Oxfilemedaljong, rödvinssås, tomat & klyftpotatis.

Beef loin, red wine sauce, tomato & potato wedges.

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 meny.

La Cantina

Pasta Fresca / Pasta rätter

Barnmeny / Childrens menu

Tiramisu

98:-

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.

Panna Cotta

85:-

Vaniljpannacotta, brownieskuber, mandaringel & mörk chokladmousse.

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

Gelato di Vaniglia

90:-

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

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

Tartufo Classico

90:-

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.

Sorbetto Misto

85:-

Två sorters sorbet.

Mixed fruit sorbet.

Formaggi Misti

159:-

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

A selection of italian cheeses, served with crackers, grapes and fig marmalade

Dessertvin / Vino Dolce

Pomino Vinsanto D.O.C.

28:- / cl

Tesaura Recioto della Valppolicella

16:- / cl

Romariz Port Reserve eko

14:- / cl

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

La Cantina

F. Dolci / Dessert