

L'AVVENTURA

Det här är vår meny för sällskap på 10 personer eller fler.

Menyn består av 3 eller 4 serveringar där hela sällskapet delar på antipasti och eventuell pasta.
Alla i sällskapet väljer sen sin egen varmrätt och får sin egen dessert.

Under varje meny hittar ni även dryckespaket till maten samt fördrinkar & mousserande som ni kan förbeställa.

Vill ditt sällskap ha en ännu generösare upplevelse kan ni köpa till vårt berömda vitlöksbröd eller burrata för hela sällskapet.

Meddela oss vid bokning om eventuella allergier & dieter. Vi anpassar samtliga menyer så att de passar t ex vegetarianer & veganer.



ANTIPASTI

Parmigiano reggiano & fänkålssalami

SECONDI

Välj mellan

PORK CHOP

Grillad svensk fläskkotlett på ben,
parmesanstuvad spenat & grönkål

BRANZINO

Grillad havsabborre, grillad citron,
broccoli, persilja & vitlök

MELANZANE

Aubergineplättar, tomatsås &
hyvlade grönsaker

ENTRECOTE (+ 200 kr)

Grillad svensk entrecote, gremolata, tryffelmajonnäs
och tomat- & salviasky

with ROASTED POTATOES & CAPONATA

DOLCE

SORBETTO AL LIMONE

Citronsorbet

355

Dryckespaket

355

FÖRDRINK

APEROL SPRITZ

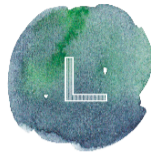
Aperol, prosecco & soda

105

NEGRONI

Gin, Campari & Vermouth

135



ANTIPASTI

Prosciutto di parma, tryffelsalami,
ricotta, parmigiano reggiano,
sparrissallad & friterad tryffelrisotto

PASTA

SPICY VODKA FUSILLONE

San Marzanotomater, vodka, 'nduja &
parmigiano reggiano. Går även att få vegetarisk

SECONDI

Välj mellan

PORK CHOP

Grillad svensk fläskkotlett på ben,
parmesanstuvad spenat & grönkål

BRANZINO

Grillad havsabborre, grillad citron,
broccoli, persilja & vitlök

MELANZANE

Aubergineplättar, tomatsås &
hyvlade grönsaker

ENTRECOTE (+ 200 kr)

Grillad svensk entrecote, gremolata, tryffelmajonnäs och
tomat- & salviasky

with ROASTED POTATOES & CAPONATA

DOLCE

BOMBA

Hallon- & myntagelato, pistagebotten & italiensk maräng

595

Dryckespaket

435

FÖR BORDET

BURRATA

Tomat, chili, fänkålspollen
& basilika

45 per person

GARLIC BREAD

Persilja, basilika, timjan,
vitlök & chiliflakes

25 per person



ANTIPASTI

Prosciutto di parma, vildsvinssalami, olivtapenade,
parmigiano reggiano & sparrissallad

SECONDI

Välj mellan

PORK CHOP

Grillad svensk fläskkotlett på ben,
parmesanstuvad spenat & grönkål

BRANZINO

Grillad havsabborre, grillad citron,
broccoli, persilja & vitlök

MELANZANE

Aubergineplättar, tomatsås &
hyvlade grönsaker

ENTRECOTE (+ 200 kr)

Grillad svensk entrecote, gremolata, tryffelmajonnäs
och tomat- & salviasky

with ROASTED POTATOES & CAPONATA

DOLCE

TIRAMISU CLASSICO

Savoiardikex, mascarpone, kaffe & likör

425

Dryckespaket

395

MOUSSERANDE

Ca del Bosco

Franciacorta, Brut

130

Le Contesse Prosecco

Extra Dry

85

L'AVVENTURA

This is our menu for parties of 10 people or more.

Our menus include 3 or 4 servings where the whole table share antipasti and pasta if that is included. Each guest will choose their own main course and get their own dessert.

Below each menu you'll find beverage pairings, pre-dinner cocktails and sparkling wines that you can pre-order.

If your company wants an even more generous experience, you can buy our famous garlic bread or burrata for the whole table.

Please inform us of any allergies or diets. We will adjust all menus to suit vegetarians and vegans.



ANTIPASTI

Parmigiano reggiano & fennel salami

SECONDI

Choose between

PORK CHOP

Grilled swedish pork chop, creamed spinach with parmesan cheese & kale

BRANZINO

Grilled sea bass, grilled lemon, broccoli, parsley & garlic

MELANZANE

Aubergine patties, tomato sauce & vegetable salad

ENTRECOTE (+ 200 kr)

Grilled swedish entrecote, gremolata, truffle mayonnaise and tomato- & sage jus

with ROASTED POTATOES & CAPONATA

DOLCE

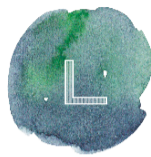
SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

355

Bevarage pairing

355



ANTIPASTI

Prosciutto di parma, truffle salami, ricotta cheese, parmigiano reggiano, asparagus salad & deep fried truffle risotto

PASTA

SPICY VODKA FUSILLONE

San Marzano tomatoes, vodka, 'nduja & parmigiano reggiano. Vegetarian option available

SECONDI

Choose between

PORK CHOP

Grilled swedish pork chop, creamed spinach with parmesan cheese & kale

BRANZINO

Grilled sea bass, grilled lemon, broccoli, parsley & garlic

MELANZANE

Aubergine patties, tomato sauce & vegetable salad

ENTRECOTE (+ 200 kr)

Grilled swedish entrecote, gremolata, truffle mayonnaise and tomato- & sage jus

with ROASTED POTATOES & CAPONATA

DOLCE

BOMBA

Raspberry- & mint gelato, pistachio dacquoise & merigue

595

Bevarage pairing

435



ANTIPASTI

Prosciutto di parma, wild boar salami, olive tapenade, parmigiano reggiano & asparagus salad

SECONDI

Choose between

PORK CHOP

Grilled swedish pork chop, creamed spinach with parmesan cheese & kale

BRANZINO

Grilled sea bass, grilled lemon, broccoli, parsley & garlic

MELANZANE

Aubergine patties, tomato sauce & vegetable salad

ENTRECOTE (+ 200 kr)

Grilled swedish entrecote, gremolata, truffle mayonnaise and tomato- & sage jus

with ROASTED POTATOES & CAPONATA

DOLCE

TIRAMISU CLASSICO

Savoiardi crackers, mascarpone, coffee & liqueur

425

Bevarage pairing

395

PRE DINNER DRINKS

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco & soda

105

NEGRONI

Gin, Campari & Vermouth

135

FOR THE WHOLE TABLE

BURRATA

Tomato, chili, fennel pollen & basil

45 per guest

GARLIC BREAD

Parsley, basil, thyme, garlic & chili flakes

25 per guest

SPARKLING

Ca del Bosco

Franciacorta, Brut

130

Le Contesse Prosecco

Extra Dry

85