

# 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

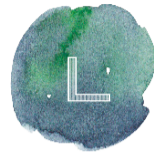
Aperol, prosecco & soda

105

### NEGRONI

Gin, Campari & Vermouth

135



## ANTIPASTI

Prosciutto di parma, tryffelsalami,  
ricotta, parmigiano reggiano,  
fänkålssallad & 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 & fänkålssallad

## 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

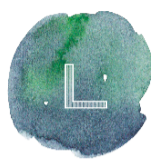
### SORBETTO AL LIMONE

*Lemon sorbet*

355

Bevarage pairing

355



## ANTIPASTI

Prosciutto di parma, truffle salami, ricotta cheese, parmigiano reggiano, fennel 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 & fennel 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