

# L'AVVENTURA

Det här är vår meny för sällskap på 11 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, tomatås &  
hyvlade grönsaker

### ENTRECOTE (+ 200 kr)

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

with ROASTED POTATOES & CAPONATA

## DOLCE

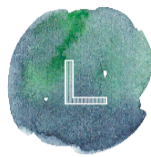
### SORBETTO AL LIMONE

Citronsorbet

385

### Dryckespaket

355



## ANTIPASTI

Prosciutto, 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, tomatås &  
hyvlade grönsaker

### ENTRECOTE (+ 200 kr)

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

with ROASTED POTATOES & CAPONATA

## DOLCE

### BOMBA

Hallon- & myntagelato, pistagebotten & italiensk maräng

635

### Dryckespaket

435



## ANTIPASTI

Prosciutto, salami felino, crema di carciofi,  
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, tomatås &  
hyvlade grönsaker

### ENTRECOTE (+ 200 kr)

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

with ROASTED POTATOES & CAPONATA

## DOLCE

### TIRAMISU CLASSICO

Savoiardikex, mascarpone, kaffe & likör

495

### Dryckespaket

395

## FÖRDRINK

### BELLINI

Persikopuré & prosecco

115

### NEGRONI BAROLO

Tanqueray 10, Bittermix & Cocchi Barolo

115

## FÖR BORDET

För 3-4 personer

### BURRATA

Tomat, chili, fänkålspollen & basilika

165

### GARLIC BREAD

Persilja, basilika, timjan, vitlök & chiliflakes

75

## MOUSSERANDE

### Ca del Bosco

Franciacorta, Brut

130

### Le Contesse Prosecco

Extra Dry

85

# L'AVVENTURA

*This is our menu for parties of 11 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

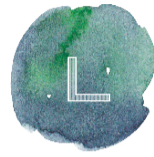
### SORBETTO AL LIMONE

*Lemon sorbet*

385

Bevarage pairing

355



## ANTIPASTI

Prosciutto, 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*

635

Bevarage pairing

435



## ANTIPASTI

Prosciutto, felino salami, artichoke cream, 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*

495

Bevarage pairing

395

## PRE DINNER DRINKS

### BELLINI

*Peach puré & prosecco*

115

### NEGRONI BAROLO

*Tanqueray 10, Bitter mix & Cocchi Barolo*

115

## FOR THE TABLE

*For 3-4 people*

### BURRATA

*Tomato, chili, fennel pollen & basil*

165

### GARLIC BREAD

*Parsley, basil, thyme, garlic & chili flakes*

75

## SPARKLING

### Ca del Bosco

*Franciacorta, Brut*

130

### Le Contesse Prosecco

*Extra Dry*

85