

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 sin egen varmrätt och middagen avslutas sedan med dessert.

Under varje meny hittar ni även dryckespaket till maten samt fördringar & 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

Ricotta, Oliver, 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

455

Dryckespaket

355

FÖRDRINK

BELLINI

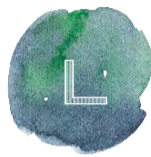
Persikopuré & prosecco

115

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco & club soda

115



ANTIPASTI

Prosciutto, tryffelsalami, ricotta, parmigiano
reggiano, fänkålssallad & friterad tryffelrisotto

PASTA

TRUFFLE PAPPARDELLE

Tryffel, karl-johansvamp, persilja
& parmigiano reggiano

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

695

Dryckespaket

435

FÖR BORDET

För 3-4 personer

BURRATA

Tomat, chili, fänkålspollen & basilika

165

GARLIC BREAD

Persilja, basilika, timjan, vitlök & chiliflakes

75



ANTIPASTI

Prosciutto, fänkålssalami, crema di carciofi,
parmigiano reggiano & fänkålssallad

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

TIRAMISU CLASSICO

Savoiardikex, mascarpone, kaffe & likör

595

Dryckespaket

395

MOUSSERANDE

LA MARCA

Prosecco D.O.C

85

PERRIER-JOUËT

Grand brut, Champagne

140

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.*

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

Ricotta, Olives, 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

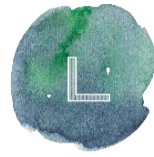
SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

455

Bevarage pairing

355



ANTIPASTI

Prosciutto, truffle salami, ricotta cheese,
parmigiano reggiano, fennel salad
& deep fried truffle risotto

PASTA

TRUFFLE PAPPARDELLE

Truffle, cep mushroom, parsley & parmigiano reggiano

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 & merique

695

Bevarage pairing

435



ANTIPASTI

Prosciutto, fennel salami, artichoke cream,
parmigiano reggiano & fennel salad

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

TIRAMISU CLASSICO

Savoardi crackers, mascarpone, coffee & liqueur

595

Bevarage pairing

395

PRE DINNER DRINKS

BELLINI

Peach puré & prosecco

115

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco & club soda

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

LA MARCA

Prosecco D.O.C

85

PERRIER-JOUËT

Grand brut, Champagne

140