

L'AVVENTURA

Det här är vår meny för sällskap på 9 personer eller fler.

Menyn består av 4 serveringar där hela sällskapet delar på antipasti och 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

Prosciutto, fänkålssalami, ricotta,
parmigiano reggiano & melonsallad

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,
parmesanstuvning & kål

BRANZINO

Grillad havsabborre, grillad citron,
broccoli, persilja & vitlök

MELANZANE

Aubergineplättar, tomatsås &
broccoli, persilja & basilika

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

FÖRDRINK

BELLINI

Persikopuré & prosecco

115

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco & club soda

115

FÖR BORDET

För 3-4 personer

BURRATA

Tomat, chili, fänkålspollen & basilika

175

GARLIC BREAD

Persilja, basilika, timjan, vitlök & chiliflakes

75



ANTIPASTI

Prosciutto, tryffelsalami, ricotta, parmigiano
reggiano, melonsallad samt svamp- & tryffelarancine

PASTA

TRUFFLE PAPPARDELLE
Tryffel, karl-johansvamp, persilja
& parmigiano reggiano

SECONDI

Välj mellan

PORK CHOP

Grillad svensk fläskkotlett på ben,
parmesanstuvning & kål

BRANZINO

Grillad havsabborre, grillad citron,
broccoli, persilja & vitlök

MELANZANE

Aubergineplättar, tomatsås &
broccoli, persilja & basilika

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

MOUSSERANDE VIN

BONCHELLI

Prosecco D.O.C

95

PERRIER-JOUËT

Grand brut, Champagne

165

L'AVVENTURA

This is our menu for parties of 9 people or more.

*Our menus include 4 servings where the whole table share antipasti and pasta.
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

Prosciutto, fennel salami, ricotta,
parmigiano reggiano & melon salad

PASTA

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

SECONDI

Choose between

PORK CHOP

*Grilled swedish pork chop, cabbage,
cream & parmesan cheese*

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

595

Bevarage pairing

395



ANTIPASTI

Prosciutto, truffle salami, ricotta cheese,
parmigiano reggiano, melon salad
& mushroom & truffle arancine

PASTA

TRUFFLE PAPPARDELLE

Truffle, cep mushroom, parsley & parmigiano reggiano

SECONDI

Choose between

PORK CHOP

*Grilled swedish pork chop, cabbage,
cream & parmesan cheese*

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

695

Bevarage pairing

435

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

175

GARLIC BREAD

Parsley, basil, thyme, garlic & chili flakes

75

SPARKLING

BONCHELLI

Prosecco D.O.C

95

PERRIER-JOUËT

Grand brut, Champagne

165