

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 där priset avgör hur exklusiva viner vi kan servera under kvällen.
I dryckespaketen ingår det 1 glas vin till antipasti, 1 glas vin till pasta & 1 glas vin till er varmrätt.
Önskar ni köpa till dessertvin så löser vi självkklart det.

Vill ert 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

Grillad aubergine & zucchini, tomatsås, ricotta, basilika, persilja, parmesanost & krutonger

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 / 495

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

85



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

Grillad aubergine & zucchini, tomatsås, ricotta, basilika, persilja, parmesanost & krutonger

ENTRECOTE (+ 200 kr)

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

with ROASTED POTATOES & CAPONATA

DOLCE

BOMBA

Hallon- & myntagelato, pistagebotten & italiensk maräng

695

Dryckespaket

395 / 495

MOUSSERANDE VIN

BONCHELLI

Prosecco D.O.C

105

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 wine pairings where the different price levels determines how exclusive wines we can serve during the evening. The wine packages include 1 glass of wine for the antipasti, 1 glass of wine for the pasta & 1 glass of wine for the main course.

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

Grilled aubergine & zucchini, tomato sauce, ricotta, basil, parsley, parmesan cheese & croutons

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

Grilled aubergine & zucchini, tomato sauce, ricotta, basil, parsley, parmesan cheese & croutons

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

85

SPARKLING

BONCHELLI

Prosecco D.O.C

105

PERRIER-JOUËT

Grand brut, Champagne

165