

L'AVVENTURA

Det här är vår meny för sällskap på 9 personer eller fler. Hela sällskapet väljer samma meny och respektive gäst väljer sin egen varmrätt.

Menyn består av 4 serveringar där hela sällskapet delar på antipasti, pasta & 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 självkärligt 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. Vi reserverar oss för eventuella förändringar i menyn.



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, sayoykål, grönkål & gremolata

BRANZINO

Grillad havsabborre, grillad citron, caponata, persilja & vitlök

MELANZANE

Grillad aubergine & zucchini, tomat, basilika, persilja, parmesanost & krutonger

ENTRECOTE (+ 200 kr)

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

with ROASTED POTATOES & GREEN LEAF SALAD

DOLCE

TIRAMISU CLASSICO

Savoiardikex, mascarpone, kaffe & likör

595

Dryckespaket

395 / 495

FÖR DRINK

BELLINI

Persikopuré & prosecco

115

APEROL SPRITZ

Martini Fiero, blodapelsin & prosecco

155

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, sayoykål, grönkål & gremolata

BRANZINO

Grillad havsabborre, grillad citron, caponata, persilja & vitlök

MELANZANE

Grillad aubergine & zucchini, tomat, basilika, persilja, parmesanost & krutonger

ENTRECOTE (+ 200 kr)

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

with ROASTED POTATOES & GREEN LEAF SALAD

DOLCE

BOMBA

Hallon- & myntagelato, pistagebotten & italiensk maräng

695

Dryckespaket

395 / 495

MOUSSERANDE VIN

BONCHELLI

Prosecco D.O.C

120

MUMM

Cordon Rouge, Champagne

185

L'AVVENTURA

This is our menu for parties of 9 people or more. The whole party chooses a single menu, and each guest chooses their own main course.

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

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.
Be advised that the menu might change with short notice.*



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 on the bone, savoy cabbage, kale, gremolata, parmesan cheese & cream

BRANZINO

Grilled sea bass, grilled lemon, caponata, 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 & GREEN LEAF SALAD

DOLCE

TIRAMISU CLASSICO

Savoardi crackers, mascarpone, coffee & liqueur

595

Bevarage pairing

395 / 495



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 on the bone, savoy cabbage, kale, gremolata, parmesan cheese & cream

BRANZINO

Grilled sea bass, grilled lemon, caponata, 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 & GREEN LEAF SALAD

DOLCE

BOMBA

Raspberry- & mint gelato, pistachio dacquoise & merique

695

Bevarage pairing

395 / 495

PRE DINNER DRINKS

BELLINI

Peach puré & prosecco

115

L'AVVENTURA SPRITZ

Martini Fiero, blood orange & prosecco

155

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

120

MUMM

Cordon Rouge, Champagne

185