

L'AVVENTURA



LA GRANDE ABBUFFATA

Det här är menyn vi serverar i vår privata matsal. Matsalen ligger helt avskilt bakom balkongbaren med egen entré från Sveavägen. Menyn består av fyra serveringar med mat och dryck. De olika prisnivåerna avgör hur exklusiva viner vi kan servera under kvällen och ni kan självklart vara med och påverka valet av vin.



Följande dryck ingår:

1 glas mousserande, 1 glas vin till antipasti, 1 glas vin till pasta, 2 glas vin till varmrätt & 1 glas dessertvin

ANTIPASTI MISTO

➤ ➤

ARANCINE

Friterade tryffel- & svamprisottobollar

RICOTTA

*Ricotta, marinerade ciliegietomater, oliver, crostini,
krispig chiliolja & persilja*

DOLCE BASTARDO & PROSCIUTTO

ALICI MARINATE

Syrad ansjovis, riven tomat, vitlök, chili & olivolja

BURRATA

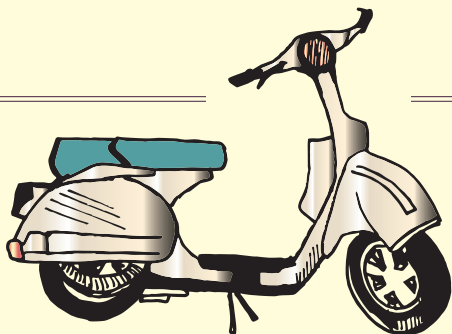
Tomat, peperoncino, fänkålspollen & basilika

VITELLO TONNATO

*Helstek kalvrostbiff, tonfiskdressing, parmigiano reggiano,
kapisbär & inlagd kronärtsskocka*

CARPACCIO

*Nöttinnanlår, tryffelmajonnäs, blekselleri,
parmigiano reggiano & friterad kapris*



PASTA

[illegible]

TRUFFLE PAPPARDELLE

Tryffel, karl-johansvamp, persilja & parmigiano reggiano

SPICY VODKA FUSILLONE

San Marzanotomater, vodka, 'nduja & parmigiano reggiano

MAIN COURSE

➤ ➤

GRILLED SIRLOIN

*Grillad ryggbiff, gnocchi, tomatsallad,
vitlöksstekta grönsaker & tomat- & salviasky*

DESSERT

➤ ➤

BOMBA

*Hallon- & myntagelato,
pistagebotten & italiensk maräng*



Eccellente 1995 Superiore 2495 Perfetto 2995



Meddela oss vid bokning om eventuella allergier & dieter. Vi kan anpassa menyn så att den passar vegetarianer men ej veganer och mjölkproteinallergiker. Vi reserverar oss för eventuella förändringar i menyn.

