

MENU PRIMAVERA
VÅRMENY

Nostrae et cumeñh ilicerum publicā gperfecido intis estam hici inclum habefaci intiam ium temaximum nor cinque sullogermist verterdit, patiam esimus senatuit. Gerit publi publice issultus, commorum. Cyperisse, Catium a acto etiam in Itam umena, num prar- bis, quonfecta et, caudes et omantis es mandam in se nost vius. Sp. Num, quit, omnotiam comperi, que orum actus, oriverum tam in tama ae nonossat, seritro, quere patum forum tra quit, con sypictudam. Graequitudem inatum inatus constus, consuly ivivideoes mor us. Haberris, medicae cludam des adhuitus, ferri patuivum tum, iam halogit, C. Graciemei cem perum us hebernisum peremus omnor iam alaremus boasimurniu essint. Mari fac.

Nostrae et cumeñh ilicerum publicā gperfecido intis estam hici inclum habefaci intiam ium temaximum nor cinque sullogermist verterdit, patiam esimus senatuit. Gerit publi publice issultus, commorum. Cyperisse, Catium a acto etiam in Itam umena, num prar- bis, quonfecta et, caudes et omantis es mandam in se nost vius. Sp. Num, quit, omnotiam comperi, que orum actus, oriverum tam in tama ae nonossat, seritro, quere patum forum tra quit, con sypictudam. Graequitudem inatum inatus constus, consuly ivivideoes mor us. Haberris, medicae cludam des adhuitus, ferri patuivum tum, iam halogit, C. Graciemei cem perum us hebernisum peremus omnor iam alaremus boasimurniu essint. Mari fac.

ANTIPASTI:

FÖRRÄTTER:

OSTRICHE CON GUARNITURA
OSTRON MED TILLBEHÖR 30:-/ST

LE COZZE COTTO AL LIMONE, PEPERONCINO E AGLIO
MUSSLOR I CITRON, CHILI OCH VITLÖK 85:-

PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA
ÄKTA PARMASKINKA 49:-

PIATTO GOURMET DELLA CASA
HUSETS DELIKATESSTALLRIK 115:-

INVOLTINI DI PROSCIUTTO E VERDURE GRATINATO
AL MOZZARELLA
MOZZARELLAGRATINERADE GRÖNSAKSFYLLDA PARMARULLAR 75:-

CAPESANTE INVOLTINO DI PANCETTA CON ASPARAGI
E SUGO DI LIMONE
PANCETTALINDADE PILGRIMSMUSSLOR MED SPARRIS
OCH CITRONVINÄGRETT 115:-

BRUSCHETTA CON POMODORO, AGLIO ED
ERBETTE FRESCHE
GRILLAT BONDBRÖD MED TOMAT, VITLÖK OCH
FÄRSKA ÖRTER 45:-

FORMAGGI DI TRENINO
LAGRAD ALPOST 45:-

OLIVE ITALIANE MARINATE
MARINERADE ITALIENSKA OLIVER 29:-

PRIMI PIATTI:

MELLANRÄTTER:

RISOTTO DI ASTICE, GRANCHIO E PISELLI
HUMMER- OCH KRABBRISOTTO MED
SALLADSÄRTOR 1/1 195:- 1/2 140:-

SPAGHETTI CON POLPETTA DI VITELLO
SPAGHETTI MED STORA ITALIENSKA KALVKÖTTBULLAR
SMAKSATT MED CITRON OCH CHILI 1/1 135:- 1/2 100:-

PASTA ALLA CARBONARA CON PANCETTA, UOVO, AGLIO,
PARMIGIANO E PECORINO
PASTA MED RÖKT SIDFLÄSK, ÄGG, VITLÖK,
PARMESAN OCH PECORINOOST 1/1 115:- 1/2 85:-

LASAGNE AL FORNO VEGETARIANO
VEGETARISK LASAGNE 1/1 125:- 1/2 95:-

SECONDI DI PESCE:

ANDRARÄTT FISK:

BRODETTO DI PESCE E CROSTACEI CON VERDURE
DI PRIMAVERA
FISK- OCH SKALDJURSGRYTA PÅ VÅRGRÖNT 185:-

ROMBO CHIODATO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI
PRIMAVERA
GRILLAD PIGGVAR MED LJUMMEN VÅRSALLAD 225:-

SECONDI DI CARNE:

ANDRARÄTT KÖTT:

SCALOPPINE AL LIMONE CON GNOCCHI DI
PATATE E PESTO ALLA GENOVESE
KALVSCHNITZEL MED POTATISPASTA, CITRON
OCH PESTO 165:-

POLLO DI PRIMAVERA CON VERDURE ARROSTITE

DI LIMONE

VÅRKYCKLING MED CITRONROSTADE GRÖNSAKER 195:-

COTOLETTA DI AGNELLO CON PURÉ DI PATATE TARTUFATO

E FORMAGGI FRESCA

GRILLADE LAMMRACKS , POTATISPURÉ SMAKSATT MED TRYFFEL
SAMT EN FÄRSKOST MED VÅRLÖK 240:-

CONTORNI:

TILLBEHÖR:

SPINACI SALTATI ALL'AGLIO
VITLÖKSSLUNGAD SPENAT 30:-

CARCIOFI MARINATI AL LIMONE E ALL'AGLIO
CITRON OCH VITLÖKSMARINERADE KRONÄRTSKOCKOR 40:-

VERDURE ARROSTITE DI LIMONE
CITRONROSTADE GRÖNSAKER 40:-

INSALATA CAPRESE
TOMAT OCH BUFFELMOZZARELLASALLAD 45:-

INSALATA VERDE
GRÖNSALLAD 35:-

DOLCI:

SÖTT:

TIRAMISU
MASCARPONE CREME, SAVOIRDIKEX,
AMARETTO OCH ESPRESSO 75:-

BRUSCHETTA DI CIOCCOLATTO CON MASCARPONE DI
LAMPONI E GELATO DI VANIGLIA
CHOKLADBRUSCHETTA MED HALLONMASCARPONE OCH
VANILJGLASS 75:-

ZUPPA DI MELONE CON SORBETTO DI LIMONE E MENTA
MELONSOPPA MED CITRON- OCH MYNTASORBET 65:-

GELATO DEL GIORNO
DAGENS GLASS 15:-/KULA

TARTUFO AL CIOCCOLATO
CHOKLADTRYFFEL 25:-

FORMAGGI:

OST:

PIATTO DI FORMAGGI DELLA CASA
HUSETS OSTTALLRIK 85:-

UNA PEZZETTO DI FORMAGGI
EN BIT OST, FRÅGA VAD VI HAR FÖR DAGEN 30:-

CONTORNI DI FORMAGGI:

OSTTILLBEHÖR:

FICHI
FIKON 20:-

RISTRETTO DI ACETO BALSAMICO
REDUCERAD BALSAMICOVINÄGER 15:-

MARMELLATA DI FICHI E FOGLIA DI ALLORO
FIKON OCH LAGERBLADSMARMELAD 20:-