

## VILLAGGIO GRILL ITALIANO

**30% rabatt på matnotan**  
Priserna nedan är ej rabatterade

### ANTIPASTI

*Alfettato Misto | 245*

*Charkuteritalldrik med San Danielle prosciutto, tryffelsalami, vildsvinssalami, Barolosalami, oliver och pacchini tomater*

*Burrata | 165*

*Len och krämig italiensk färskost med säsongens kvisttomater, schalottenlök, pacchini tomater och olivolja*

*Capesante & Pancetta | 175*

*Pancettalindade smörstekta kammusslor, kronärtskockscreme, inlagda fikon och friterad purjolök julienne*

*Carpaccio Di Vitello Tonnato | 195*

*Carpaccio på tunt skivad kalv med ruccola och hyvlad Grana Padano samt en dressing på tonfisk och kapris*

*Insalata di Carciofi | 165*

*Inlagda kronärtskockor severas på ruccolabädd m pinjenötter, inlagda vitlöksklyftor och blandade oliver*

*Scampi in Padella | 225*

*Sauterade jätteräkor med citron, persilja, vitlök, chilipeppar & vit vin Serveras på ruccolabädd*

### CARNE / KÖTT

*Filetto Di Manzo | 385*

*Grillad oxfilè serveras med grönpepparsås*

*Agnello Al Rosmarino | 325*

*Grillade lammracks med honungskokta aprikoser, mejram, pecorino och grillade chili med rödvinsås  
Saltimbocca*

*Saltimbocca Alla Romana | 345*

*Gödkalv, parmaskinka & salvia i vit vin Oxfilè*

*Oxfile Tournedos 385*

*Serveras med gorgonzolasås*

*Entrecote 300 Gram*

*Pommes frites eller klyftpotatis och ruccolasallad ingår*

*Tagliatta Di Manzo Provencale | 450 / person (minimum 2 pers.)  
Helgrillad ugnsbakad oxfilè (500 gr.) med råstekt potatis, ugnsbakade tomater och rödvinsås,  
trancheras och gratineras med vitlök och Grana Padano smör*

**PASTA E RISOTTO**

*Tagliatelle Con Gamberoni | 235  
Saffransgräddas, vitt vin, chili, vitlök och scampi*

*Penne Piemontese | 235  
Oxfile med champinjoner, grädde, vitt vin, chili och tomatsås*

*Penne alla Boscaiola | 235  
Fläskfilè, bacon, champinjoner, lök, vitt vin, svartpeppar & gorgonzola*

*Penne al funghi Porcini | 230  
Karljohanssvamp, champinjoner, vitlök, färsk sparris, coctailtomater & grädde*

*Pappardelle Con Filetto Di Manzo & Funghi Porcini | 245  
Pappardelle med oxfile, Karljohan svamp, vitlök, cognac, grädde, färska örter och tryffelkräm*

*Fettucine Vitello | 235  
Fettucine med strimlad kalv i gräddig tryffelsås, Grana Padano, tryffelolja och vitt vin*

*Spaghetti Vongole e Cozze | 245  
Vongole musslor och blå musslor, olivolja, vit vin, vitlök, persilja, chili & coctailtomater*

*Pasta D'Mellisa | 230  
Kyckling, vitt vin, grädde, spenat, pinjenötter och coctailtomater*

**PASTA E RISOTTO RISOTTO**

*Alla Marinara | 245  
Saffransrisotto med havets delikatesser*

*Risotto Con Gorgonzola E Pere | 235  
Risotto med gorgonzola och päron toppad med parmaskinka*

*Risotto Funghi | 245  
Karljohanssvamp och champinjonrisotto, tryffelkräm, grädde och parmesanost*

**PESCE**

*Zuppa di Pesce | 310  
Tomatbaserad fisk & skaldjurssoppa med aioli*

*Salmone Al Pesto | 310  
Grillad lax serverad med grön pesto, kulpotatis och inlagda körsbärstomater*

*Merluzzo Alla Toscana | 310  
Torskrygg med citronsås, tryffelzest, kulpotatis och friterad kapris*

**CONTORNI**

*Hemgjord Chilibearnaise eller bearnaise | 45*

*Tryffelbearnaise | 50*

*Rödvinssås | 40*

*Pommes frites | 35*

*Varma grillade grönsaker | 65*

*Tomat och löksallad | 65*

*Klyft Potatis | 45*

*Gorgonzolasås | 55*

*Grönpepparsås | 55*

**DOLCI**

*Tiramisu | 125*

*Torta Di Gelato | 135*

*Hemgjord italiensk vaniljglass med en kärna av svart vinbärssorbet, toppad med champagne granite.*

*Creme Brullée | 125*

*Tortino Al Cioccolato Con Gelato Di Vaniglia | 145*

*Varm chokladbakelse med hemgjord vaniljglass (minst 15 min.)*

*Sorbetto Della Casa | 110*

*Mango och citron*

*Piatto Di Formaggio | 175*

*Lady di Cabra, Fontina, Pecorino Sardo, Gorgonzola serverad med digestive och fikonmarmelad*

*(Valfri ostbit 75:-)*

*Dolci Di Tartufo | 40*

*Hemgjord tryffel på mörk choklad*