

# Villaggio Grill Italiano Meny

## Antipasti

Alfettato misto 245 Kr

Charkuteritallrik med san danielle prosciutto, tryffelsalami, vildsvinssalami, barolosalami, oliver och pacchini tomater

Burrata 165 Kr

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

Capesante & pancetta 175 Kr

Pancettalindade smörstekta kammusslor, Kronärtskockscreme, inlagda fikon och friterad purjolök julienne

Carpaccio di vitello tonnato 195 Kr

Carpaccio på tunt skivad kalv med rucola och hyvlad grana padano samt en dressing på tonfisk och kapris

Insalata di carciofi/Kronärtskocka 165 Kr

Inlagda Kronärtskockor severas på rucolabädd m pinjenötter, inlagda vitlöksklyftor och blandade oliver

Scampi in padella 225 Kr

Sauterade jätteräkor med citron, persilja, vitlök, chilipeppar & vit vin serveras på rucolabädd

## Carne / kött

Filetto di manzo 385 Kr

Grillad oxfile serveras med grönpepparsås

Agnello al rosmarino 325 Kr

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

Saltimbocca alla romana 345 Kr

Gödkalv, parmaskinka & salvia i vit vin oxfile

Oxfile tournedos 385 Kr

Serveras med gorgonzolasås

Entrecote 300 gram

Pommes frites eller klyftpotatis och ruccolasallad ingår

Tagliatta di manzo provencale 450 Kr / person (minimum 2 pers.)

Helgrillad ugnsbakad oxfile (500 gr.) Med råstekt potatis, ugnsbakade tomater och rödvinsås,  
trancheras och gratineras med vitlök och grana padano smör

### **Pasta e risotto**

Tagliatelle con gameroni 235 Kr

Saffransgräddas, vitt vin, chili, vitlök och scampi

Penne piemontese 235 Kr

Oxfile med champinjoner, grädde, vitt vin, chili och tomatsås

Penne alla boscaiola 235 Kr

Fläskfile, bacon, champinjoner, lök, vitt vin, svartpeppar & gorgonzola

Penne al funghi porcini 230 Kr

Karljohanssvamp, champinjoner, vitlök, färsk sparris, coctailtomater & grädde

Pappardelle con filetto di manzo & funghi porcini 245 Kr

Pappardelle med oxfilé, karljohan svamp, vitlök, cognac, grädde, färska örter och tryffelKräm

Fettucine vitello 235 Kr

Fettucine med strimlad kalv i gräddig tryffelsås, grana padano, tryffelolja och vitt vin

Spaghetti vongole e cozze 245 Kr

Vongole musslor och blå musslor, olivolja, vit vin, vitlök, persilja, chili & cocktailtomater

Pasta d´ mellisa 230 Kr

Kyckling, vitt vin, grädde, spenat, pinjenötter och cocktailtomater

### **Pasta e risotto risotto**

Alla marinara 245 Kr

Saffransrisotto med havets delikatesser

Risotto con gorgonzola e pere 235 Kr

Risotto med gorgonzola och päron toppad med parmaskinka

Risotto funghi 245 Kr

Karljohanssvamp och champinjonrisotto, tryffelKräm, grädde och parmesanost

### **Pesce / fisk / fish**

Zuppa di pesce 310 Kr

Tomatbaserad fisk & skaldjurs-soppa med aioli

Salmone al pesto 310 Kr

Grillad lax serverad med grön pesto, kulpotatis och inlagda körsbärstomater

Merluzzo alla toscana 310 Kr

Torskrygg med citronsås, tryffelzest, kulpotatis och friterad kapris

### **Contorni**

Hemgjord chilibearnaise eller bearnaise 45 Kr

Tryffelbearnaise 50 Kr

Rödvinssås 40 Kr

Pommes frites 35 Kr

Varma grillade grönsaker 65 Kr

Tomat och löksallad 65 Kr

Klyft potatis 45 Kr

Gorgonzolasås 55 Kr

Grönpepparsås 55 Kr

## **Dolci**

Tiramisu 125 Kr

Torta di gelato 135 Kr

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

Creme brullée 125 Kr

Tortino al cioccolato con gelato di vaniglia 145 Kr

Varm chokladbakelse med hemgjord vaniljglass (minst 15 min.)

Sorbetto della casa 110 Kr

Mango och citron

Piatto di formaggio 175 Kr

Lady di cabra, fontina, pecorino sardo, gorgonzola serverad med digestive och fikonmarmelad (valfri ostbit 75:-)

Dolci di tartufo 40 Kr

Hemgjord tryffel på mörk choklad