

Hosteria Tre Santi

Antipasti / förrätter

La pasta / pastarätter

Spaghetti alle vongole Kr 195:-

Spaghetti serverad med färska vongolemusslor
i vitt vin, vitlök, chili, tomat & persilja.

Bigoli frutti di mare Kr 210:-

Färsk bigoli med scampi, färska vongole, blåmusslor, jätteräka, calamari och havskräfta
serveras med tomatsås och vitt vin.

Riggatoni piemontese al tartufo Kr 215:-

Färsk riggatoni med strimlad oxfilé, champinjoner,
tryffel, purjolök och långkokt tryffelsås.

Linguine ai gamberoni 210:-

Tunn bandpasta serveras med jätteräkor och en krämig tomat & cognacsås.

Linguini all'aragosta Kr 220:-

Tunn bandpasta serveras med hackad hummer
och en krämig tomat & cognacsås.

Tortellacci al biondo dio Kr 180:-

Pastaknyten fyllda med spenat och ricotta, serveras med den gudomliga ost/zucchinisåsen &
grön sparris.

Fettuccine emiliane 195:-

Pasta fettuccini serveras med salsicciakorv, cocktailtomater, chili, buffalmozzarella, ruccola
och hyvlad parmesan.

Pasta tre santi Kr 240:-

Kulinarisk italiensk pastaupplevelse.
Pasta frutti di mare, pasta med oxfilé och
pasta linguini al pesto med pinjenötter.
(minst 2 personer, pris per person)

La carne / kötträtter

Saltimbocca tre santi Kr 275:-

Vitvinsbräserad kalvbiff med salvia, parmaskinka och charlottenlök. Serveras med italiensk potatiskaka.

Bistecca alla Fiorentina Kr 350:-

Grillad t-bone, ca 480-500 gr, av högsta kvalitet serveras med bakad potatis och tryffelbearnaise.

Filetto di manzo Kr 340:-

Grillad oxfilétournedo toppad med parma och mascarpone, serveras med en långkokt tryffelsås, italiensk potatiskaka och ruccolasallad.

Costolette d'agnello Kr 295:-

Läckra grillade lammracks med rödvinssky, rosmarinkryddad skivad ugnsbakad potatis & vitlökssmör.

Filetto d'agnello 310:-

Saftig grillad lammytterfilé med marsalavin- & timjansås, rosmarinkryddad skivad ugnsbakad potatis.

Petti di pollo Kr 245:-

Parmalindad och smörstekt majskyckling fylld med halloumi, serveras med en örtig tomatsås, svamprisotto och ruccolasallad toppad med basilkadressing.

Tagliata del buongustaio Kr 340:-

Helstekt marinerad oxfilé serveras på en bädd av ugnsbakad potatis juliennegrönsaker, ruccola och tryffelsås. (minst 2 personer, pris per person)

Il pesce / fiskrätter

Risotto con scampi Kr 240:-

Krämig sparrisrisotto med pernodflamberad scampi, toppad med jätteräka och hyvlad parmesan.

Trota alla piastra al burro Kr 255:-

Smörstekt rödingfilé med ljumna linser smaksatt med apelsin och chili, serveras med en skaldjurscrepés fylld med taleggio och färska örter.

Merluzzo arrosto al burro Kr 310:-

Smörstekt färsk torskrygg med savoykål, ugnsbakad färskpotatis och grillad jätteräka.

Branzino alla griglia Kr 250:-

Helgrillad sea bream (medelhavsfisk) serverad med grillade grönsaker, grön sparris & citronvinägrett.

Grigliata mista tre santi Kr 330:-

Grillad marinerad scampi, kammusslor, havskräfta, rödingfilé, torskrygg, blåmusslor, gröna musslor & vongole, serveras med blandsallad och ugnsbakad brödchips.

©2012 hosteria tre santi. Alla rättigheter är reserverade.

Contorni / tillbehör

Insalata mista con rucola e parmigiano Kr 55:-

Ruccolasallad blandad med mangold och parmesan. Serveras med jungfruolivolja och balsamvinäger.

Funghi Kr 65:-

Smörstekta champinjoner med vittvin, persilja och kryddiga brödchips.

Panne all'aglio Kr 30:-

Frasiga vitlöksbröd med en touch av chili, oregano och persilja.

Olive marinate Kr 42:-

Marinerade stora svarta och gröna oliver.

Asparagi grigliati Kr 65:-

Grillad färsk grönsparris toppad med hyvlad parmesan & jungfruolivolja.
©2012 hosteria tre santi. Alla rättigheter är reserverade.

Dolci / desserter

Panna cotta alle fragole Kr 85:-

Jordgubbs –och vaniljpannacotta serveras med honungs-
och myntamarinerade färska jordgubbar.

Sorbetto Kr 89:-

Hemlagad citronsorbet med färska jordgubbar och limoncello.

Tiramisu Kr 90:-

Klassiskt italienskt dessert gjord på krämig mascarpone serveras med savoiardikex och likör.

Gelato tre santi Kr 95:-

Glassupplevelse med smaker som amaretto, zabajone och hemlagad chokladglass med
skogsbärskompott toppas med biscottiflarn.

Di cioccolato fondente Kr 95:-

Hemlagad chokladfondant serveras med vaniljgrädde, färska jordgubbar och björnbär.

Formaggi misti 159:-

Fyra italienska ostar på fat med frukt och marmelad.

Tartufo cioccolato Kr 45:-

Husets hemgjorda chokladtryffel.
(med 4cl recioto120:-)

Tre santis recommendation Kr
195:-

Grappa 4cl, hemgjord chokladtryffel, espresso
©2012 hosteria tre santi. Alla rättigheter är reserverade.