

Restaurang Da Luigi

APERITIVI

Dry Martini 130:-

Martini Dry, Bombay Sapphire Gin, Oliver

Negroni 130:-

Bombay Sapphire Gin, Martini, Campari

Old Fashioned 130:-

Whiskey, Angostura bitter, Sockerlag

Aperol Spritz 115:-

Prosecco, Aperol, Soda

Campari Soda 115:-

Campari, Soda

Bellini 99:

Prosecco, Perisko puré

PRIMI - FÖRRÄTTER

Antipasto Misto 127:-

Välsorterade Italienska charkuterier med parmesan och ruccola

Carpaccio di Bresaola 122:-

En bädd av lufttorkat oxkött (Black Angus), Grana Padano, ruccola och citron som toppas av medolivolja

Gamberetti di Stagione 117:-

Handskalade räkor marinerade med vitlök, chili, persilja och olivolja samt en avokadohalva,

Piccadilly tomater från Sicilien och ruccola.

Garneras med balsamico.

Melanzane alla Parmigian 110:-

Friterade auberginer från Sicilien som varvas med San Marzano tomater, Buffelmozzarella och toppas med

Grana Padano som gratineras i ugnen. Serveras med basilika

Bufalina con Pomodorini 99:-

Buffelmozzarella på en bädd av piccadillytomater från Sicilien, oliver, kapris och olivolja

Bruschetta di Parma 97:-

Piccadilly tomater från Sicilien, vitlök, basilika, olivolja på hembakat bröd. Toppas med

Parmaskinka och ruccola Ostbricka 127:-

En sammansättning av olika Italienska ostar.

Vid allergi, fråga personalen

PASTA

Garganelli con Filetto di Manzo 185:-

Färsk pasta med oxfilé i en sås gjord på svamp, vitlök, cognac, chili, smör och grädde.

Toppas av med pecorino ost och persilja.

Spaghetti ai Frutti di Mare 185:-

Spaghetti i en tomatsås gjord på San Marzano tomater, chili, vitlök och vitt vin med scampi, vongole, blåmusslor,

havskräfta och piccadillytomater. Toppas av med persilja.

Tagliatelle con Salsiccia e Crema di Zucca 175:-

Tagliatelle med hemmagjord salsiccia, chili, vitlök samt en creme gjord på pumpa och philadelphia ost.

Toppas av med Grana Padano.

Linguine alla Genovese 169:-

Linguine med hemmagjord pesto, kycklingfilé, grönsaksfond, vitlök och rostade pinjenötter.

Tortelloni con Zucca e Tartufo 169:- Färska pastakuddar fyllda med ricotta och sparris.

Serveras med en ostsås gjord på grädde, gorgonzola, pumpa och Granda Padano.

Toppas av med tryffelcreme.

Casarecce con Salmone e Spinaci 169:-

Casarecce i en tomatsås gjord på San Marzano tomater, vitlök, chili och lite grädde med rökt lax och spenat.

Toppas av med citron och mascarpone. Agnolotti con

Tartufo e Stracchino all' Antica 165:-

Traditionell Italiensk färskfylld pasta med svart tryffel, ricotta och Stracchino all' Antica ost.

Serveras med smör och salvia-sås samt toppas av med Grana Padano och basilika.

Risotto con Asparagi e Scampi 160:-

Risotto med Smör, Färsk Grön Sparris och Grana Padano. Toppas av med Chili och Vitlöksfrästa Scampi.

Al Forno -

Från Vedugnen Rullo Grullo 155:-

Grana Padano gratinerade Pastarullader med Kokt Skinka, Lök, Emmental, Spenat och Blandsvamp.

Lasagne al Forno 149:-

Traditionell Italiensk Lasagne från vedugnen.- Går även att få glutenfri

CARNE - KÖTT

Filetto di Manzo al Pepe Rosa 275:-

Grillad oxfilé tournedos med rosépepparsås, garneras med stekt zucchini och aubergin.

Serveras med ugnstekt klyftpotatis och morötter i rosmarin och vitlök.

Saltimbocca alla Romana 210:-

Smörstekt utbankad gödkalv med Parmaskinka och en sås gjord på smör, kalvfond, salvia samt vittvin.

Serveras med ugnstekt klyftpotatis och morötter i rosmarin och vitlök.

PESCE - FISK

Salmone con Salsa di Limone 235:-

Halstrad Laxfilé som serveras med olivoljestekt spenat och en citronsaas gjord på citronsaas, vittvin, fiskfond och grädde.

Serveras med ungsbakad potatis och Morötter.

Orata alla Siciliana 215:-

Stekt Sea Bream filé (Färsk fisk från Italien) med oliver, kapris, vittvin, piccadilly tomaterna från Sicilien samt råstekt

potatis. Garneras med rucola, olivolja och balsamico creme.

Scampi al Peperoncino 273:-

Vitlöksfrästa scampi i en tomatsås gjord av piccadilly tomater från Sicilien, chili, citron, vitt vin och persilja.

Serveras med saffransrisotto.

CONTORINI

Vitlöksbröd 37:-

Vitlöksfrästa Champinjoner 52:-

Vitlöksfräst Broccoli 52:-

Säsongens stekta grönsaker 54:-

Mixsallad 48:-

Isbergsallad, rosesallad, rucola, tomater, oliver och basilika.

Tomatsallad 48:-

Piccadillytomater, rödlök och basilik

BIRRA

Birra Moretti alla Spina 25cl 48:- 40cl 68:-

Fatöl Italienskt

Birra alla Bottiglia 50cl 79:-

MariestadBirra alla Bottiglia 33cl 59:-

Wisby Pils, Starbrno, Heineken

Mellanöl 33cl 55:-

Bistro lager

I DOLCI

Pannacotta con salsa ai Mirtilli 79:-

Vaniljpannacotta med blåbärskompott.

Tiramisu 71:-

Espressodoppade champagnekex toppade med en luftigkräm gjord på mascarponeost och marsalavin.

Mousse al Cioccolato 69:-

Chokladmousse med vispad grädde.

Sorbetto di frutta 68:-

Fruktsorbet. Fråga servicen vad veckans smak är.

Chokladtryfflar 45:-

Tre stycken hemmagjorda mörka chokladtryfflar

I FORMAGGI

Ostbricka 127:-

En sammansättning av olika Italienska ostar.

Gorgonzola Novarese D.O.P 80:-

Italiensk grönmöggelost.

Grana Padano D.O.P 80:-

Hårdost från Podalen i Parma gjord på komjolk. Lagrad i16 månader.

Pecorino Sardo 80:-

Fårost från Sardinien Taleggio 80:- Kittost från Lombardiet

I CAFFÉ

Kaffe 28:-

Espresso 30:-

Dubbel Espresso 35:-

Cappuccino 37:-

Caffé Latte 45:-