

Ristorante Rustico Sample Menu

Aperitivo

Martini 105 Kr

Gin, torr vermouth och grön oliv

Americano 105 Kr

Campari, martini rosso och soda

Negroni 105 Kr

Gin, campari och martini rosso

Bellini 125 Kr

White peach puré, prosecco, peach brandy

Antipasti

Bruschetta e caprese 110 Kr

Vitlöks rostad lantbröd toppas med napolitansk buffelmozzarella & tomatsallad på vilda picadilly tomater

Vitello tonnato 125 Kr

Lågtempererad kalvytterfilé, tunt skuren serveras med tonfiskkräm & kapris samt ärtskottssallad

Il tagliere min 2 pers 179 Kr pp

Kockens urval av 7 olika charkuterier, lagrad ost samt oliver, vilda piccadilly tomater & löskmarmelad serveras med

Vitlöksrostad lantbröd

Carpaccio classico 149 Kr

Tunt skivad rå oxfile med en chiliKräm från kalabrien, olivolja, citron, selleri och hyvlad parmigiano reggiano

Carciofi fritti 79 Kr

Panko friterad Kronärtskocka serveras med citrusaioli

Tartare di tonno 149 Kr

Tonfisk tartar serveras med mangoKräm, gurka & friterad purjolök samt avokadoKräm

Primi piatti

Pasta di manzo 189 Kr

Pastarör med oxfile, svamp & vårlök samt grädde conjac

Bigoli ai gamberoni 189 Kr

Tjockare modell av spaghetti med jätteräkor, persilja, vitlök, pepperoncino, olivolja, smör & vittvin

Pasta all'arabiatta 159 Kr

Pastarör i en het tomatsås på italienska tomater, serveras med ricotta salata (lagrad fårost)

Risotto del giorno 149 Kr

Dagens risotto fråga er servitör efter dagens ingredienser

Spaghetti con le polpette 169 Kr

Spaghettipasta med smörtomatsås, kalvköttbullar & gremolata

Pappardelle tartufo 169 Kr

Bandpasta i gräddig sås med blandsvamp & pecorino romano samt hyvlad tryffel

Insalata di buffalo 169 Kr

Blandsallad med säsongens grönsaker samt friterad buffelmozzarella & prosciutto samt avokadoKräm

Insalata di cesare 165 Kr

Slungad romansallad med caesardressing, ört körsbärstomat, parmegiano regiano & pancetta samt marinerat kycklingbröst byt ut kycklingen mot scampi +20Kr

Secondi piatti

Involtini di saltimbocca 265 Kr

Rullader på kalvytterfilé serveras med rödvinsås, jungfrusallad & potatisKroketter

Bistecca alla griglia 289 Kr

Grillad hängmörad ryggbiff med basilikaKräm & portvinssky samt rucoll- & rödlökssallad serveras med sötpotatis pommes

Salmerino risotto 265 Kr

Smörstekt rödingfilé med fänkålscrudite & babyspenat serveras med Kräfrisotto

Branzino 245 Kr

Grillad abborre med brynt grönkål- & paprika serveras med citrusaioli & färsk potatis

Tornado rossini 339 Kr

200g grillad oxfilé tornado med portvinsås, anklever, svart tryffel serveras på hårt stekt bröd & potatisKroketter

Dolci / formaggio

Tiramisu di pistacchio 85 Kr

Saviardokex som doppas i kaffe & likör & varvas med en Kräm gjord på mascarponeost pistagenötter

Limoncello tartufo 75 Kr

Italiensk glass dessert från pizzo i kalabrien, citronsmak fylld med en limoncellolikör, serveras med bär

Formaggi misti 139 Kr

Ostbricka med parmigiano reggiano, pecorino toscano & gorgonzola. Serveras med fikonmarmelad, vindruvor och kex

Pizza frita 149 Kr

Friterad pizza som napolis gator, fylld med nutella serveras med glass

Gelato 69 Kr

Fråga er sevitör efter dagens smaker

Gino gartinata 95 Kr

Banan, rabarber, jordgubb gratineras med vit choklad & kokos serveras med vaniljglass