

# Ristorante NOVE Italiano Sample Menu

## Primi

Antipasto della nove (2 pers) 209 Kr

Noves charkbricka med ett urval italienska delikatesser; Salami de Milano, Salami di Napole, Coppa, Bresaola, Parma, Chorizo picante, kapris, Buffelmozzarella, parmigiano reggiano, soltorkad tomat och italienska oliver. Serveras med nybakad foccacia.

Bruschetta 89 Kr

Grillat lantbröd med vitlök, olivolja, körsbärstomater och basilica

Melanzane alla parmigiana 99/179Kr

Ugnsgratinerad aubergine med buffelmozzarella, tomat och parmigiano reggiano

Carpaccio 149 Kr

Tunna skivor oxfilé toppade med ruccola, parmigiano reggiano, kapris, citron och olivolja. Serveras över en senapsvinäggrett.

Burrata con bresola 159 Kr

Lufttorkat oxkött med burrata. Serveras på en bädd av ruccola och parmigiano reggiano och toppas med olivolja och flingsalt.

Caprese 119

Buffelmozzarella, bifftomat, basilika. Toppas med olivolja och Crema di balsamico.

Gamberi al pil pil 139 Kr

Vitlöksfrästa tigerräkor I olivolja, citron och peperoncini. Serveras med foccacia.

## Secondi

Linguine fileto 209 Kr

Färsk linguini med oxfilé, vitt vin, champinjoner och charlottenlök i en Krämig tryffelsås. Toppas med bladpersilja och parmigiano reggiano

Tortelloni ricotta e funghi 179 Kr

Pastaknyten fyllda med spenat och ricotta i en Krämig tryffelsås med champinjoner. Toppas med bladpersilja och parmigiano reggiano

Zafferano amore 189 Kr

Färsk linguini, vitt vin, grädde, citron, vitlök, saffran, räkor och zucchini. Toppas med parmigiano reggiano och färsk basilika

Arrabiata salsicca 169 Kr

Rigatoni, salsiccia picante i en het tomatsås på rödvin, paprika, peperoncini, vitlök toppas med ricotta och färsk basilika

Linguine fileto 209 Kr

Färsk linguini med oxfilé, vitt vin, champinjoner och charlottenlök i en Krämig tryffelsås. Toppas med bladpersilja och parmigiano reggiano

Pasta pesto 169 Kr

Rigatone, pesto, kyckling, körsbärstomater, parmigiano reggiano och bladspenat. Toppas med pinjenötter

Tortelloni ricotta e funghi 179 Kr

Pastaknyten fyllda med spenat och ricotta i en Krämig tryffelsås med champinjoner. Toppas med bladpersilja och parmigiano reggiano

Zafferano amore 189 Kr

Färsk linguini, vitt vin, grädde, citron, vitlök, saffran, räkor och zucchini. Toppas med parmigiano reggiano och färsk basilika

Arrabiata salsicca 169 Kr

Rigatoni, salsiccia picante i en het tomatsås på rödvin, paprika, peperoncini, vitlök toppas med ricotta och färsk basilika

### **Carni**

Filetto con risotto funghi e tartufo 309 Kr

Grillad oxfilé tournedos. Serveras med svamp risotto med smak av tryffel

Milanese napolitana 239 Kr

Panerad kalvkotlett som ugnsbakas med en hemlagad tomatsås och buffelmozzarella. Serveras med napolitansk sallad och gnocchi

### **Insalate**

Insalata di tonnata 189 Kr

Halstrad tonfisk på napolitansk sallad med körsbärstomater, kapris, citron, oliver. Blandas i hemmagjord vinägrette

Insalata con halloumi e avocado 169 Kr

Halloumi, avokado, rucola, bladspenat, kalamataoliver, saltorkade tomater och valnötter. Toppas med novos dressing

Insalata caesar 179 Kr

Romansallad, caesardressing, kyckling, knaperstekt bacon och brödKrutonger toppas med hyvlad parmigiano reggiano

### **Dolce**

Pannacotta 89 Kr

Vaniljpannacotta med jordgubbskompott och färsk mynta

Tartuffo nero 39 Kr

Mörk chokladtryffel

Gelato / sorbetto del giorno 69 Kr

Prisbelönt glass signerad kenneth erlandsson & snö. Fråga din servitör efter dagens smaker