

**NYHETER:**

**Kvällsöppet & Catering**

*Ni har väl inte missat att vi nu även har kvällsöppet? Varje onsdag ? lördag kan ni avnjuta Italiensk fram till sen kväll.*

\* \* \*

*Vill ni hellre äta er mat i hemmets lugna vrå eller på er privata tillställning så har vi både take-away och catering.*

**FÖRRÄTTER**

**Carpaccio Di Manzo con Rucola e Parmigiano 135 kr**

*Tunt skuren biff med rucola parmesan*

**Burrata con Pomidori Secchi e Acciughe 120 kr**

*Burrata med saltorkade tomater och anjovis*

**Antipasto Misto 130 kr**

*Urval av Italienska delikatesser*

## VARMRÄTTER

### **(Spaghetti Carbonara con Parmigiano flambé) 165 kr**

*Spaghetti i en krämig sås av fläsk, grädde och ägg, flamberas i parmesanost vid bordet.*

*Bara på onsdagar - Carbonara Night*

### **Penne alla Sorrentina con Bufala mozzarella 150 kr**

*Penne med en tomat och basilikasås tillsammans med buffel mozzarella*

### **Pappardelle del Toscana 155 kr**

*Pappardelle med köttfärs, krämig skogssvamp, rosmarin och tryffelolja*

### **Spaghetti alle Vongole 165 kr**

*Spaghetti med hjärtmusslor och blåmusslor i vitt vin, chili, vitlök och persilja*

### **Ravioli con Salsa di Tartufo 150 kr**

*Pastakuddar fyllda med ricotta ost och spenat i en krämig tryffelsås*

### **Tagliata di Vitella con Rucola la Pomodori e Parmigiano 190 kr**

*Trancherad filé av kalv tillsammans med rucola, tomat, parmesan och en citronvinaigrette, serveras med rostad potatis*

## DESSERTER

### **Tiramisu 75 kr**

*Mascarponekräm med amaretto, savoiardikex och espresso*

### **Panna Cotta 75 kr**

*Italiensk vaniljpudding*

### **Limonata sorbet 55 kr**

*Citronsorbet*

### **Chocolate Semifredo 70 kr**

*Chokladtryffelglass med vanilj*