

CHAMBRE SÉPARÉE MENY

Varje dag förvandlar vårt team säsongens ingredienser till italienska klassiker som sätter guldkant på varje middag, möte och tillfälle. Välj en meny bland följande alternativ, och njut av en äkta italiensk upplevelse.

MAKE YOUR PREMIUM CHOICE • 575 kr/person

I denna meny ingår samma förrätt och efterrätt till alla i sällskapet. Ni kan välja olika huvudrätter och bestämma er samma dag.

ANTIPASTO TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Utvalda ostar och charkuterier från vår egen Salumeria
Shared selection of cheeses and cured meat from our counter

(*ØØ* BRUSCHETTA MED FÄRSKA TOMATER)

CHOOSE AMONG / VÄLJ MELLAN

SPAGHETTO ALLE VONGOLE

Färsk lång pasta med vongolemusslor, vitlök, persilja och chili

Fresh long pasta with clams, garlic, parsley and chili pepper

RAVIOLO RICOTTA E SPINACI *Ø*

Hemgjord färsk ricotta- och spenatfylld ravioli med smör och salvia

Home-made spinach and ricotta ravioli with butter and sage

RIGATONI AL RAGÙ

Rigatoni med köttragù
La Granda

*Rigatoni with beef ragù
La Granda*

SPIEDONE DI GAMBERI

Grillat räkspett med grillad rosensallat och ugnstrostad potatis. Serveras med vår salsa verde på färska örter, vitlök och chili

Grilled shrimp skewer with radicchio and roasted potatoes, served with our salsa verde made of fresh herbs, garlic and chili

SPIEDONE DEL MACELLAIO

Grillspett med salsiccia, entrecote och capocollo (marinerad lufttorkad fläskkar-ré) serverat med ugnstrostad potatis

Meat skewer with sausage, entrecote and pork capocollo, served with roasted potatoes

INSALATA AUTUNNALE *Ø*

Höstsallad med färska fikon, asagioost, valnötter och honung

Autumn salad with fresh figs, asagio cheese, walnuts and honey

NERANO *Ø*

Vit pizza med zucchinikräm, stekt zucchini, stracciatella, provolaost och basilika

White pizza with zucchini cream, fried zucchini, stracciatella, provola cheese and basil

CALZONE

Fyllt med mozzarella och skinka. Serveras med plommontomatsås och riven Grana Padano

Filled with mozzarella and ham. Served with plum tomato sauce and grated Grana Padano on top

PIZZA COTTO E FUNGHI

Vit pizza med mozzarella, skinka och champinjoner
White pizza with mozzarella, ham and champignon

PARMA

Plommontomatsås, mozzarella och parmaskinka lagrad 20 månader
Plum tomato sauce, mozzarella and Parma ham 20 months aged

DESSERT

TIRAMISÙ

Savoiardikex, kaffe mascarponekräm och kakao
Savoiard biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa powder

(*ØØ* DAGENS SORBET)


PIZZA EXPERIENCE • 595 kr/person

Smaka på säsongens godaste pizzor! Under vår pizzatasting får du se vår pizzaexpert tillaga vår prisvinnande pizza på de finaste ingredienserna mitt framför dina ögon vid vår gyllene vedeldade ugn.

PIZZA PIZZATASTING AV OLIKA PIZZOR
PIZZA TASTING OF DIFFERENT PIZZAS

DESSERT TIRAMISÙ
Savoiardikex, kaffe mascarponekräm och kakao
Savoiard biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa powder
(  DAGENS SORBET)

Lägg till 50kr och få en

ANTIPASTO CAPRESE 
Datterinotomater, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika
Datterino tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil

BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA 
Hembakat rostad bröd med tomat och stracciatella
Toasted homemade bread with tomatoes and stracciatella