

PER COMINCIARE (NÅGOT ATT STARTA MED)...

IL NOSTRO CESTINO DI PANE

65:-

EN KORG MED HEMBAKAT ITALIENSKT BRÖD, GRISSINI, OLIVTAPENADE, VISPAD VITLÖKSSMÖR OCH KRONÄRTSKOCKSRÖRA.

I NOSTRI ANTIPASTI



TAGLIERE DI DELICATEZZE "LA LOCANDIERA"

MIN. 2 PERS.

135:- PP

HUSETS UTVALDA CHARKDELIKATESSER MED KOMPOSITION AV MARINERADE OLIVER, SERVERAS MED VÅR BRÖDKORG.



PROSCIUTTO DI SAURIS I.G.P. CON MELONE CANTALUPO

109:-

LUFTTORKAD LÄTTRÖKT SKINKA FRÅN BERGSBYN SAURIS I NORDÖSTRA ITALIEN SERVERAS MED CANTALUPE MELON.



MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P CON GIARDINO DI POMODORI

89:-

BUFFELMOZZARELLA FRÅN KAMPANIEN SERVERAS MED BASILIKAEMULSION OCH KOMPOSITION AV FÄRSKA SAMT SOLKYSSTA TOMATER.



COZZE ALLA TARANTINA IN CROSTA DI PANE

95:-

SAUTÉ AV FÄRSKA BLÅMUSSLOR MED VITT VIN & VITLÖK I TOMATSÅS. BAKAS I UGNEN MED EN SKORPA AV HUSETS BRÖD.



BRUSCHETTA ALL' AGLIO CON GAMBERETTI, RICOTTA E ZUCCHINE

105:-

GRILLAT HEMBAKAT VITLÖKSBRÖD MED HANDSKALADE RÄKOR, GRILLAT ZUCCHINI OCH RICOTTAOST.



I NOSTRI PRIMI PIATTI



RISOTTO CON TRILOGIA DI FUNGHI

145:-

RISOTTO AV CARNAROLI RIS MED FÖRSTKLASSIG KARL-JOHAN SVAMP, SAUTERADE KANTARELLER, CHAMPINJONER OCH PORTABELLOSVAMP.



LASAGNA AL FORNO

155:-

UGNSBAKADE LASAGNE MED HUSETS BOLOGNESESÅS, ITALIENSK KOKT SKINKA OCH BECHAMELLESÅS, GRATINERAD MED PARMIGIANO REGGIANO.



MELANZANE ALLA PARMIGIANA

135:-

VEGETARISK AUBERGINEGRATÄNG MED TOMATSÅS, MOZZARELLA FIORDILATTE OCH PARMIGIANO REGGIANO.



FETTUCCINE CON FILETTINI DI VITELLO E SALSA TARTUFATA

165:-

HEMMAGJORD FETTUCCINE MED STRIMLAT KALVKÖTT, FÖRSTKLASSIG KARL-JOHAN SVAMP OCH KRÄMIG TRYFFELSÅS SAMT SKIVAD BRESAOLA.



LINGUINE DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO

169:-

LINGUINE PASTA ("SMÅ TUNGOR") FRÅN GRAGNANO MED SCAMPI, BLÄCKFISK, BLÅMUSSLOR OCH VONGOLE MUSSLOR I HUSETS TOMATSÅS.



PACCHERI DI GRAGNANO ALL'ASTICE IN SALSA DI POMODORINI

195:-

STORA RÖR PASTA FRÅN GRAGNANO I KAMPANIEN MED COGNACSFLAMBERADE HALVA HUMMER I KRÄMIG KÖRSBÄRSTOMATSÅS.



I NOSTRI SECONDI

GALLETTO ALLA DIAVOLA CON SALSA TARTARA 195:-
*GRILLAT VÅRKYCKLING, MARINERAT MED SENAP, CHILI & DRAGON,
SERVERAS MED ROSTAD POTATIS SAMT TARTARSÅS.*

ZIGOINER LARDELLATO ALLA GRIGLIA 229:-
*SKIVAD KALVYTTERFILÉ OCH RÖKT SIDFLÄSK PÅ GRILLSPETT, SERVERAS
PÅ TRÄBÅT MED TRYFFELMAJONNAISE SAMT ROSTAD POTATIS.*

FILETTO DI MANZO IN SFOGLIA CON FUNGHI E RIDUZIONE AL VINO 265:-
*SMÖRDEGSINBAKAD OXFILÉ TOURNEDOS TOPPAD MED EN PATÉ AV KARL-JOHAN SVAMP,
SERVERAS MED SAUTERADE SVAMPAR I EN KRÄMIG RÖDVINSSÅS SAMT ROSTAD POTATIS.*

SALMERINO AL BURRO E SALVIA CON RISOTTO ALLA PARMIGIANA 249:-
*KRISPIG SMÖRSTEKT RÖDINGFILÉ, SMAKSÄTT MED SALVIA, SERVERAS MED
PARMESANRISOTTO.*

FRITTURA DI GAMBERI, CALAMARI E PATATE DOLCI 229:-
*FRITERADE SCAMPI OCH BLÄCKFISKRINGAR MED SÖTPOTATIS, SERVERAS MED
GRÖNSALLAD OCH VITLÖKSMAJONNÄSE.*

I NOSTRI CONTORNI (EXTRA TILLBEHÖR)

-GRILLAD GRÖNSAKER 49:-
-FRITERAD POTATIS 30:-
-BLANDSALLAD 30:-