Sorellina

FRIENDS
FOOD & WINE

SORRELINA ÄR DET SENASTE TILLSKOTTET I VÅR ITALIENSKA FAMILJ.

HON ÄR EN MODERN, KREATIV OCH FRÄCK LILLASYSTER SOM ÄLSKAR VIN, MAT OCH ATT UMGÅS MED SINA VÄNNER.

SORELLINA BETYDER JUST LILLASYSTER PÅ ITALIENSKA OCH HON ÄR DET YNGSTA BARNET I VÅRT HUSHÅLL, DÄR NONNA OCH ENOTECA DEL SIGNORE STÅR FÖR DET TRADITIONELLA OCH SORELLINA FÖR DET NYA OCH MODERNA.

VARMT VÄLKOMMEN!

## NÅGRA ORD FRÅN KÖKET

I SORELLINAS KÖK ANVÄNDER VI ITALIENSKA OCH LOKALA PRODUKTER, SOM VI TILLAGAR OCH SERVERAR ENLIGT DEN ITALIENSKA TRADITIONEN.

VI BJUDER IN ER TILL ATT ÄTA MED OSS FÖR ATT FÅ UPPLEVA DE SMAKER OCH DOFTER SOM VI VÄXT UPP MED I VÅRA HEM I ITALIEN.

DETTA INNEBÄR ATT VÅR CARBONARA, ENLIGT ORIGINALRECEPTET, ÄR GJORD PÅ ÄGGULA, SVARTPEPPAR, GUANCIALE (GRISKIND) OCH OSTEN PECORINO ROMANO.

DESSUTOM ERBJUDER VI ”IL RAGÚ BIANCO” (DEN VITA RAGUN) DÄR SVENSK FÄRS PÅ NÖT TILLAGAS LÅNGSAMT TILLSAMMANS MED VIN, GRÖNSAKER OCH ÖRTER.

MENU SORPRESA SPECIALMENY FÖR 590:-.

EN MÅLTID SOM INTE BARA ÄR MAT, MEN OCKSÅ EN RESA I SMAKER, HISTORIA, TRADITIONER OCH BERÄTTELSER.

JAG KOMMER PERSONLIGEN SERVERA OCH GUIDA DIG GENOM VARJE MATRÄTT.

VÄLKOMMEN TILL BORDS

CHEF PAOLO

# RACCOMANDAZIONI
# DELLO CHEF

MENYFÖRSLAG

## ANTIPASTO DELLO CHEF

Kockens val av italienska delikatesser.
Chefs choice of italian delicacies.

•

## RAGU BIANCO

Italiensk köttfärssås.
Italian meat sauce.

•

## TIRAMISÚ CLASSIC

Klassisk italiensk dessert.
Classic italian dessert tiramisu.

## ANTIPASTO DELLO CHEF

Kockens val av italienska delikatesser.
Chefs choice of italian delicacies.

•

## CARBONARA

Italiensk carbonara med guanciale och äggula.
Italian carbonara with guanciale and egg yolk.

•

## MERLUZZO GRATINATO

Parmesangratinerad torsk med lardo och blomkålspuré.
Cod au gratin with parmesan, lardo and cauliflower puree.

eller

## GUANCIA DI VITELLO

Rödvinsbrässerad kalvkind.
Veal cheek braised in red wine.

•

## PANNACOTTA DELLO CHEF

Kockens pannacotta.
The Chef's pannacotta.

## TRERÄTTERS MENY

380.-

PASSANDE VINPAKET

320.-

## FYRARÄTTERS MENY

480.-

PASSANDE VINPAKET

395.-

# PICCOLI PIATTI

ZUPPA DI PARMIGANO E MAIS
- 90 kr
Parmesansoppa med majs på tre olika vis.
Parmesan soup with corn in three different ways.

BURRATA
- 105 kr
med Ruccolapesto, tomat och rostad foccacia.
with arugula pesto, tomato and roasted foccacia.

RAVIOLI DI BRESAOLA
- 70 kr
Torkad oxfilé med mozzarella, valnötter och hallon.
Dried fillet of beef with mozzarella, walnuts and raspberries.

## SORELLINA Deli

ITALIENSK CHARK – 149 kr

ITALIENSKA OSTAR – 149 kr

ITALIENSK OST OCH CHARK – 169 kr

# ANTIPASTI

TARTARRE AFFUMICATA - 155 kr
Råbiff på rökt oxfillé med marinerad äggula och brynt lökcremé.
Smoked tartar with marinated egg yolk and browned onion cream.

CARPACCIO DI ALCE - 149 kr
Älgcarpaccio med skogsbär, kantareller och parmesan.
Moose carpaccio with berries, chantarelle and parmesan.

SALMONE MARINATO A SECCO - 139 kr
Torkad gravad lax med picklad fänkål, robiola och päron.
Cured salmon with pickled fennel, robiola and pear.

TRE CROSTINI DELLO CHEF - 125 kr
Italienska snittar på tre olika vis.
Italian coldcuts in three different ways.

# PRIMI
# PIATTI

### CARBONARA AL TARTUFO
- 215 kr

Italiensk carbonara med färsk tryffel, guanciale och äggula.
Italian carbonara with freach tryffel, guanciale and egg yolk.

### PACCHERI ALL'AMATRICIANA DI MARE
- 195 kr

med griskind, musslor, tomat, peccorino och scampi.
with pork chops, mussels, tomato, peccorino and scampi.

### RAVIOLI DI BACCALA
- 205 kr

fylld med torkad torsk, toppad med peccorino och musslor.
Ravioli with dried cod with spiced peccorino and mussels.

### GNOCCHI DI RAPA ROSSA
- 190 kr

Rödbetsgnocchi med gorgonzolasås och pistagenötter.
Beetroot gnocchi with gorgonzola sauce and pistachio nuts.

### RISOTTO DI ZUCCA ROBIOLA E AMARETTO
- 190 kr

Risotto på pumpa med robiola, rosmarin och mandelkaka.
Risotto on pumpkin with robiola, rosemary and almond cake.

# SECONDI
# PIATTI

### MERLUZZO GRATINATO
- 255 kr

Parmesangratinerad torsk med lardo och blomkålspuré.
Cod au gratin with parmesan, lardo and cauliflower puree.

### GUANCIA DI VITELLO
- 239 kr

Rödvinsbrässerad kalvkind.
Veal cheek braised in red wine.

### TAGLIATA DI AGNELLO
- 245 kr

Lamm entrecoté med rostad rotselleri och auberginecreme.
Lamb entrecote with roasted celery and aubergine cream.

### FRICO DI PATATE E CIPOLLA
- 195 kr

Potatiskaka med lök och svampsås.
Potato cake with onion and mushroom sauce.

# CONTORNI

PATATE SALTATE
- 39 kr
Stekt potatis.
Fried potatoes.

CAPONATA
- 39 kr
Syditaliensk grönsaksragu.
Vegetable ragout from Southern Italy.

BROCCOLI SALTATI
- 39 kr
Broccoli med sardeller och pepperoncino.
Broccoli with anchovies and pepperoncino.

POLENTA
- 39 kr
Klassisk polenta.
Classic polenta.

INSALATA MISTA
- 39 kr
Blandsallad.
Mixed salad.

# DOLCI

TIRAMISÚ CLASSICO
- 95 kr
Klassisk italiensk dessert.
Classic italian dessert.

TIRAMISÚ DELLO CHEF
- 95 kr
Kockens val av tiramisú.
Chef's choice of tiramisu.

PANNACOTTA ALLO ZAFFERANO
- 95 kr
Saffranspannacotta.
Saffron pannacotta.

SALAME DI CIOCCOLATO
- 55 kr
Italiensk choklad "salami".
Italian chocolate "salami".

SORBETTO AL TIMO E LIMONE
- 95 kr
Citron, timjan och vit choklad.
Lemon, thyme and white choclolate.