

Sorellina
FRIENDS
FOOD & WINE

SORELLINA 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 HUS-
HÅLL, DÄR **NONNA** OCH
ENOTECA DEL SIGNORE STÅR FÖR
DET TRADITIONELLA OCH
SORELLINA FÖR DET NYA
OCH MODERNA.

NÅGRA ORD FRÅN KÖKET.

I **SORELLINAS** KÖK ANVÄNDER VI ITALIENSKA OCH LOKALA
PRODUKTER, SOM VI TILLAGAR OCH SERVERAR ENLIGT ITALIENSK
TRADITION. 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 590:-.

EN MÅLTID SOM INTE BARA ÄR MAT, MEN OCKSÅ
EN RESA I SMAKER, HISTORIA, TRADITIONER OCH
BERÄTTELSE. JAG KOMMER PERSONLIGEN SERVERA
OCH GUIDA DIG GENOM VARJE MATRÄTT.
FÖRBESTÄLLNING KRÄVS

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

TIRAMISÙ CLASSICO

Klassisk italiensk dessert
Classic italian dessert

CAPPUCCINO DI ZUCCA E TARTUFO

Pumpasoppa med ingefära, sojamjölkskum
och färsk tryffel
Pumpkin and ginger soup, soy milk foam
and fresh truffle

CARBONARA

Italiensk carbonara med ägg, pecorino och guanciale
Italian carbonara with egg, pecorino och guanciale

MERLUZZO

Torsk med grönärtspuré smaksatt med mynta
mortadella mousse, syrad rödkål och hyvld mandel
Cod with green pea puré flavoured with fresh mint
mortadella mousse, red cabbage and almond flakes

ELLER

FILETTO DI MANZO AI CANTARELLI

Lågtempererad oxfilé, kantareller, blåbärsdemiglace
jordärtskockchips, hyvld parmesan
Slow cooked beef tenderloin with chantarelles
blueberry demi glace and parmesan flakes

ALBICOCCA

Pannacotta, aprikos, maräng och vit choklad
Pannacotta, apricot puré, meringues and white chocolate

TRERÄTTERS MENY

395.-

PASSANDE VINPAKET

380.-

FYRARÄTTERS MENY

525.-

PASSANDE VINPAKET

510.-

PICCOLI PIATTI

OVETTO PERFETTO - 115 KR

Pocherat ägg, färskhyvlat parmesan och färsk tryffel
Poached egg, parmesan flakes and fresh truffle

ZUPPA DI PORCINI - 109 KR

Karl-Johansvampsoppa, grönsaker, parmesan, citron och taralli
Porcini mushroom soup, vegetables, parmesan, lemon and taralli

BACCALÁ MANTECATO - 115 KR

Torsk "mantecato" med polenta
Creamed cod "mantecato" with polenta

TORTINO DI BRESAOLA - 89 KR

Bresaolaknyte fyllt med blandsallad, parmesan
och citrusfrukt
Bresaola bundle stuffed with mixed sallad, parmesan
and citrus fruit

SORELLINA *Deli*

ITALIENSK CHARK - 169 KR

ITALIENSKA OSTAR - 179 KR

ITALIENSK OST OCH CHARK - 189 KR

CAPPUCCINO DI ZUCCA E TARTUFO - 129 KR

Pumpasoppa med ingefära
sojamjölkskum och färsk tryffel
Pumpkin and ginger soup, soy
milk foam and fresh truffle

FLAN DI TOPINAMBUR - 125 KR

Timbal på jordärstkokka med ägg, ostsås
apelsinzest och ingefära
Timbale made with Jerusalem artichoke and eggs
cheese sauce, orange zest and ginger

CAPEANTE - 145 KR

Pilgrimmussla med kronärtskockspuré, parmesan
apelsinsås, saffran och lakrits
Scallop with artichoke puré, parmesan
orange sauce, saffron and licorice

CARPACCIO DI ALCE - 169 KR

Älgcarpaccio, skogsbär, kantareller och parmesan
Moose carpaccio, berries, chantarelles and parmesan

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

CARBONARA AL TARTUFO - 230 KR

Italiensk carbonara, guanciale, pecorino, äggula och färsk tryffel
Italian carbonara, guanciale, pecorino, egg yolk and fresh truffle

PACCHERI ALL'AMATRICIANA DI MARE - 205 KR

Guanciale, musslor, tomat, pecorino och scampi
Guanciale, mussels, tomato, pecorino and scampi

GNOCCHI DI RUCOLA COZZE E PECORINO - 205 KR

Ruccolagnocchi med musslor, körsbärstomater och pecorino
Rocket gnocchi with mussels, cherry tomatoes and pecorino

RAVIOLI DELLA CASA - 230 KR

Hemgjord pasta fylld med kalvkind och ricotta
Karl-Johansvamp, grönsaker, parmesan och färsk tryffel
Ravioli filled with veal cheek and ricotta
porcini mushrooms, vegetables, parmesan and fresh truffle

PIATTO DELLO CHEF - DAGSPRIS

Kökets val av kvällens rätt
Chef's choice of tonight's dish

SPEZZATINO DI CINGHIALE - 249 KR

Vildsvinsgryta med karamelliserat äpple och kanel
Wild boar stew with caramelized apple and cinnamon

FILETTO DI MANZO AI CANTARELLI - 249 KR

Lågtempererad oxfilé med kantareller, blåbärsdemiglace
jordärtskockchips och hyvlad parmesan
Slow cooked beef tenderloin with chantarelles
blueberry demi glace and parmesan flakes

MERLUZZO - 255 KR

Torsk med grönärtspuré smaksatt med mynta
mortadella mousse, syrad rödkål och hyvlad mandel
Cod with green pea puré flavoured with fresh mint
mortadella mousse, red cabbage and almond flakes

PARMIGIANA DI MELANZANE - 195 KR

Klassisk italiensk gratäng med aubergine
tomatsås, buffel mozzarella och parmesan
Classic Italian gratin with eggplant
tomato sauce, mozzarella and parmesan

RIBOLLITA TOSCANA - 195 KR

Traditionell grönsakssoppa med svartkål, cannellini bönor och bröd
Tuscan soup with vegetables, black cabbage, cannellini beans and bread

SECONDI PIATTI

PATATE SALTATE

- 39 KR

Stekt potatis
Fried potatoes

PEPERONATA

- 39 KR

Blandade grönsaker
Mix of vegetables

PATATE PREZZEMOLATE

- 39 KR

Ljummen potatissallad
Luke warm potato salad

INSALATA MISTA

- 39 KR

Sallad
Mixed salad

CONTORNI

TIRAMISÚ CLASSICO - 95 KR

Klassisk italiensk dessert
Classic italian dessert

ALBICOCCA - 95 KR

Pannacotta, aprikos, maräng och vit choklad
Pannacotta, apricot puré, meringues and white chocolate

STRUDEL DI MELE - 95 KR

Strudel fylld med äpple, kanel, pinjenötter och russin
serveras med hemmagjord vaniljglass
Strudel with apple, cinnamon, pine nuts and raisin
served with homemade vanilla ice cream

CAPRESE DI MANDORLE AL CIOCCOLATO - 95 KR

Glutenfri chokladkaka med mandel, körsbär
och hemmagjord vaniljglass
Gluten free chocolate cake, almond, cherries
and home made vanilla ice cream

SORBETTO DI LAMPONE - 95 KR

Hallonsorbet, blåmögelost, honung och pumpafrön
Raspberry sorbet, blue cheese, honey and pumpkin seed

DOLCI
