

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.

RACCOMANDAZIONI

DELLO CHEF

MENYFÖRSLAG

TAGLIERE

Ett urval av italiensk ost och chark med tillbehör
A selection of Italian cheeses and cold cuts with condiments

RIGATONI PANNA E SALSICCIA

Rigatoni med en gräddig salsicciasås, muskotnöt, parmesan
Rigatoni with a creamy salsiccia sauce, nutmeg, parmesan

ELLER

RAVIOLINO PERE E FORMAGGIO

Päron och ostfyllda raviolino, italiensk ostsås, valnötter, äpple
Pear and cheese filled raviolino, Italian cheese sauce, walnuts, apple

PANNACOTTA CAFFE

Kaffepannacotta med vit chokladtopping
Coffee pannacotta with white chocolate topping

TRERÄTTERS MENY

450 KR/PP
MINIMUM 2 PERSONER

CARPACCIO DI ALCE

Älgcarpaccio, ruccola, lime, parmesan flakes, hyvlad svart tryffel
Moose carpaccio, ruccola, lime, parmesan flakes,
shavings of black truffle

RISOTTO AI PORCINI ZAFFERANO

Saffran- och Karl Johanssvamprisotto, robiolaost
Saffron and porcini mushroom risotto, robiola cheese

MERLUZZO

Lardolindad torskfilé, chilimusslor, broccoli- och vitlökspuré,
skaldjursbisque, ansjovissmör
Ovenbaked cod fillet wrapped in lardo, broccoli and garlic puree,
chilli mussels, seafood bisque, anchovy butter

ELLER

CINGHIALE

Vildsvinsgryta smaksatt med kanel, morötter,
örter och kakao, polentakräm
Wild boar stew flavored with cinnamon, carrots,
herbs and cocoa, creamy polenta

TIRAMISU

Klassisk italiensk dessert
Classic Italian dessert

FYRARÄTTERS MENY

550 KR/PP
MINIMUM 2 PERSONER

PICCOLI PIATTI

OLIVE MARINATE - 70 KR

Vitlöks, chili- och timjansmarinerade Nocellara oliver
Garlic, chilli and thyme marinated Nocellara olives

ZUPPA DI CANTARELLI E TARTUFO - 95 KR

Kantarellsoppa, kantareller, parmesan, hyvlad svart tryffel
Chanterelle soup, chanterelles, parmesan, shavings of black truffle

CICCHETTO DI CAPASANTA - 95 KR

Halstrad pilgrimsmussla, mascarpone, kaffepulver,
grillad focaccia
Seared scallop, mascarpone, coffee powder, grilled focaccia

FORMAGGIO - 80 KR

Kvällens italienska ost, marmelad
The Italian cheese of the evening, jam

TAGLIERE - 189 KR

Ett urval av italiensk ost och chark med tillbehör
A selection of Italian cheeses and cold cuts with condiments

BRUSCHETTA - 98 KR

Grillat bröd, tomatröra med färska örter och vitlök, parmesan
Grilled bread, tomato marinated with garlic and
fresh herbs, parmesan

BURRATA - 125 KR

Burrata, svartkålsvelouté, rödlök, friterad kapis
Burrata, black cabbage velouté, red onions, fried capers

CARPACCIO DI ALCE - 169 KR

Älgecarpaccio, ruccola, lime, parmesan, hyvlad svart tryffel
Moose carpaccio, ruccola, lime, parmesan, shavings of black truffle

CAPASANTE - 135 KR

Halstrade pilgrimsmusslor, jordärtskockspuré,
parmesankräm, torkad prosciutto
Seared scallops, Jerusalem artichoke puree,
parmesan cream, dried prosciutto

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

MERLUZZO - 245 KR

Lardolindad torskfilé, chilimusslor, broccoli- och vitlökspuré,
skaldjursbisque, ansjovissmör
Ovenbaked cod fillet wrapped in lardo, broccoli and garlic puree,
chili mussels, seafood bisque, anchovy butter

AGNELLO - 269 KR

Lammkotletter, butternutpumpapuré, karamelliserad endive,
rosmarin demiglace, vallmofrökex
Rack of lamb, butternut squash puree, caramelized red chicory,
rosemary demiglace, poppy seed crackers

CINGHIALE - 245 KR

Vildsvinsgryta smaksatt med kanel, morötter,
örter och kakao, polentakräm
Wild boar stew flavored with cinnamon, carrots,
herbs and cocoa, creamy polenta

BRASATO - 239 KR

Biffstek långbakad i rödvin och morötter, selleri, lök, örter, polenta
Beef braised in red wine, carrots, celery, onions, herbs, polenta

POLENTA E PORCINI- 179 KR

Krämig polenta med Karl Johanssvamp, körsbärstomater, persilja
Creamy polenta with porcini mushrooms, cherry tomatoes, parsley

PARMIGIANA DI MELANZANE- 195 KR

Italiensk gratäng med aubergine, tomatsås, buffelmozzarella, parmesan
Italian gratin with aubergine, tomato sauce, mozzarella, parmesan

CARBONARA AL TARTUFO - 225 KR

Guanciale, äggula, pecorino, parmesan, hyvlat svart tryffel
Guanciale, egg yolk, pecorino, parmesan, shavings of black truffle

RIGATONI PANNA E SALSICCIA - 195 KR

Rigatoni med en gräddig salsicciasås, muskotnöt, parmesan
Rigatoni with creamy salsiccia sauce, nutmeg, parmesan

PACCHERI LANGOSTINE - 205 KR

Paccheri med havskräftor, tomatsås med chili, örter, vitlök, vitt vin
Paccheri with langoustine, tomato sauce with chilli, herbs,
garlic, white wine

GRATINATO GAMBERI E PISTACCHIO - 205 KR

Gratinerad linguine med bläckfiskbläck, scampi, pistagenöt, citrongest
Gratinated linguine with squid ink, scampi, pistacchio, lemon zest

RAVIOLINO PERE E FORMAGGIO - 195 KR

Päron och ostfyllda raviolino, italiensk ostsås, valnötter, äpple
Pear and cheese filled raviolino, Italian cheese sauce, walnuts, apple

RISOTTO AI PORCINI ZAFFERANO - 195 KR

Saffran och Karl Johanssvamprisotto, robiolaost
Saffron and porcini mushroom risotto, robiola cheese

SECONDI PIATTI

PATATE SALTATE

- 39 KR

Stekt potatis
Fried potatoes

INSALATA MISTA

- 39 KR

Sallad
Mixed salad

CONTORNI

TIRAMISÚ - 89 KR

Klassisk italiensk dessert
Classic italian dessert

PANNACOTTA CAFFÉ - 89 KR

Kaffepannacotta med vit chokladtopping
Coffee pannacotta with white chocolate topping

STRUDEL MELE E MIRTILI - 89 KR

Strudel med äpple och blåbär, rårörda blåbär
Strudel with apples and blueberries, sugared blueberries

CAPRESE MANDORLE E AMARENA - 89 KR

Chokladkaka med körsbär, mandel, inkokta körsbär,
mascarponekräm
Chocolate cake with cherries, almonds, marinated cherries,
mascarpone cream

TARTUFO AL CIOCCOLATO - 39 KR

Chokladtryffel
Chocolate truffle

DOLCI

