

**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.

**MENU SORPRESA** - SPECIALMENY 690 KR.  
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

### 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 kapris  
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

# DOLCI

## 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

