

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.

RACCOMANDAZIONI DELLO CHEF

MENYFÖRSLAG

MENÙ DI TERRA

CARPACCIO DI ALCE

Älgcarpaccio, kantareller, parmesan,
ruccola, lime
Moose carpaccio, chantarelles, parmesan,
ruccola, lime

CARBONARA ROMANA

Italiensk Carbonara med guanciale,
pecorino romano, äggula, svartpeppar
Italian Carbonara with guanciale,
pecorino romano, egg yolk, black pepper

SORBETTO

Citronsorbet
Lemon sorbet

ELLER

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta med mangopuré
Vanilla pannacotta with mango puree

MENÙ DI MARE

TARTARE DI TONNO

Marinerad tonfisktartar med avocado,
carasau bröd, basilikamajonnäs
Marinated tuna tartare with avocado,
carasau bread, basil mayo

CALAMARATA CON PESCE SPADA

Calamarata med svärdfisk, kapris,
svarta oliver, färska tomater
Calamarata with swordfish, capers,
black olives, fresh tomatoes

SORBETTO

Citronsorbet
Lemon sorbet

ELLER

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta med mangopuré
Vanilla pannacotta with mango puree

TRERÄTTERS MENY

450 KR/PP

MINIMUM 2 PERSONER

PICCOLI PIATTI

TAGLIERE - 149 KR/ 198 KR

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

CARPACCIO DI ALCE - 169 KR

Älgcarpaccio, kantareller, parmesan, ruccola, lime
Moose carpaccio, chantarelles, parmesan, ruccola, lime

TARTARE DI TONNO - 155 KR

Marinerad tonfisktartar med avokado, carasau bröd, basilikamajonnäs
Marinated tuna tartare with avocado, carasau bread, basil may

SALMONE AFFUMICATO E ROBIOLA - 155 KR

Rökt lax med fänkålssallad, robiola, päron
Smoked salmon with fennel salad, robiola, pears

BRUSCHETTA DI GAMBERETTI - 110 KR

Grillat bröd, vitlöksmarinerade räkor, rödlök, avokadomousse
Grilled bread, garlic marinated shrimps, red onion, avocado mousse

BRUSCHETTA AL POMODORO - 98 KR

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

BURRATA E PESTO DI POMODORO - 129 KR

Burrata, tomatpesto, Apuliensk taralli
Burrata, tomato-pesto, Apulien taralli

BRESAOLA PINOLI E PARMIGIANO - 95 KR

Bresaola med parmesansås, rostade pinjenötter, citron
Bresaola with parmesan sauce, roasted pine nuts, lemon

CANNOLO VENEZIANO - 95 KR

Cannoli fylld med krämig torsk-mantecato, picklad rödlök, saffransaioli
Cannoli filled with creamy cod-mantecato, pickled red onions, saffron aioli

PANZANELLA TOSCANA - 85 KR

Toscansk brödsallad med tomat och stracciatella, rödlök, tomatdressing
Tuscany bread salad with tomato and stracciatella, red onion, tomato dressing

MELANZANE MARINATE - 85 KR

Aubergine marinerad med chili, vitlök, selleri och persilja, olivolja
Aubergine marinated with chilli, garlic, celeriac and parsley, olive oil

OLIVE MARINATE - 75 KR

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

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

CARBONARA ROMANA - 205 KR

Italiensk carbonara med guanciale, pecorino Romano, äggula, svartpeppar

Italian carbonara with guanciale, pecorino Romano, egg yolk, black pepper

RIGATONI PANNA E SALSICCIA - 195 KR

Rigatoni med gräddig salsicciasås, muskotnöt, parmesan

Rigatoni with creamy salsiccia sauce, nutmeg, parmesan

CALAMARATA CON PESCE SPADA - 210 KR

Calamarata med svärdfisk, kapris, svarta oliver, färska tomater

Calamarata with swordfish, capers, black olives, fresh tomatoes

PACCHERI ALLA BUSARA - 205 KR

Paccheri med scampi, chili, vitlök, vitvin- och tomatås

Paccheri with scampi, chilli, garlic, white wine- and tomato sauce

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI - 205 KR

Pasta fylld med ricotta- och spenat, arrabbiatasås, stracciatella

Pasta filled with ricotta- and spinach, arrabiata sauce, stracciatella

RISOTTO VEGETARIANO - 195 KR

Dagens risotto med grönsaker

Today's vegetarian risotto

FILETTO DI MANZO ALL'UVA - 265 KR

Oxfilet, stekta färska vindruvor, rödvinsdemiglace

Fillet of beef, pan fried fresh grapes, red wine demi glace

MERLUZZO

IN CROSTA DI ERBE E SALSA AL LIME - 265 KR

Parmesan- och örtgratinerad torskfillet, grönärts- och myntapuré, limesås, rostade mandelflarn

Parmesan and herb crusted fillet of cod, green peas and mint puree, lime sauce, toasted almond flakes

PARMIGIANA DI MELANZANE - 195 KR

Italiensk gratäng med aubergine, tomatås, buffelmozzarella, parmesan

Italian gratin with aubergine, tomato sauce, buffalo mozzarella, parmesan

SECONDI PIATTI

PATATE

- 39 KR

Stekt potatis med rosmarin
Pan fried potatoes with rosemary

CECI E CIPOLLA

- 39 KR

Kikärtor och lök
Chickpeas and onion

INSALATA MISTA

- 39 KR

Mixsallad
Mixed salad

CONTORNI

TIRAMISU CLASSICO - 89 KR

Klassisk Italiensk dessert
Classic Italian dessert

CHEESECAKE AL PISTACCHIO - 89 KR

Cheesecake med pistagenötter och pistagenötsås
Cheesecake with pistachio nuts, pistachio nut sauce

MILLEFOGLIE FRAGOLE E CIOCCOLATO - 89 KR

Klassisk Italiensk tårta med chantillygrädde, färska jordgubbar,
chokladsås
Classic Italian cake with chantilly cream, fresh strawberries,
chocolate sauce

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA - 89 KR

Vaniljpannacotta med mangopuré
Vanilla pannacotta with mango puree

GELATO O SORBETTO AL LIMONE - 89 KR

Glass eller citronsorbet
Ice cream or lemon sorbet

TARTUFO AL CIOCCOLATO - 39 KR

Chokladtryffel
Chocolate truffle

DOLCI

@SORELLINAFRIENDSFOODWINE

SORELLINA | VÄSTRA HAMNGATAN 20 | TEL . 031 - 131 400 | WWW. SORELLINA.SE