

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

PANNA COTTA 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

PACCHERI ALLA BUSARA

Paccheri med scampi, chili, vitlök, vitvin- och tomatås
Paccheri with scampi, chilli, garlic, white wine- and tomato sauce

SORBETTO

Citronsorbet
Lemon sorbet

ELLER

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta med mangopuré
Vanilla pannacotta with mango puree

TRERÄTTERS MENY

450 KR/PP

MINIMUM 2 PERSONER

PICCOLI PIATTI

SMÅTALLRIKAR

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, rucola, lime
Moose carpaccio, chantarelles, parmesan, rucola, lime

TARTARE DI TONNO - 155 KR

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

IMPEPATA DI COZZE E VONGOLE - 145 KR

Vitvinskokta blåmusslor och vongole med svartpeppar och vitlök,
färska örter, citron samt vitlöksfocaccia
Blue shell mussels and clams cooked in black pepper, garlic and
white wine, fresh herbs, lemon and garlic focaccia

POLIPO ALLA GRIGLIA - 159 KR

Grillad bläckfisk med rostad panco, rökig puré på stekt paprika och
vitlök, färsk lättsyrad gurka
Grilled octopus with roasted panco, smokey red pepper and
garlic puré, fresh acidic cucumber

BRUSCHETTA DI GAMBERETTI - 125 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

ZUPPA DI PORRI - 89 KR

Purjolök- och potatissoppa med parmesan, röd paprika
och krutonger
Leek- and potato soup with parmesan, smoked red pepper
and croutons

OLIVE MARINATE - 75 KR

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

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER

PRIMI PIATTI

MELLANRÄTTER



PIATTO DEL GIORNO

DAGENS TALLRIK

FILETTO DI MANZO ALL'UVA - 265 KR

Oxfilet, stekta färska vindruvor, rödvinsdemiglace
Fillet of beef, pan fried fresh grapes, red wine demi glace

VITELLO ALLA GRIGLIA - 265 KR

Grillad kalventrecôte, rostad auberginepuré med rödlök och tomat,
sauterad zucchini, grönpeppar och taleggiosås
Grilled veal entrecôte, roasted aubergine purée with red onion and tomato,
sauteed zucchini, green pepper and taleggio

MERLUZZO

IN CROSTA DI ERBE E SALSAL 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 pureé,
lime sauce, toasted almond flakes

PARMIGIANA DI MELANZANE - 195 KR

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

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

PACCHERI ALLA BUSARA - 205 KR

Paccheri med scampi, chili, vitlök, vitvin- och tomatsås
Paccheri with scampi, chilli, garlic, white wine- and tomato sauce

FAGOTTINI PERE E FORMAGGIO - 210 KR

Färska pastaknyten fyllda med päron, tallegio och parmesan,
krämig tallegiosås, päron och valnötter
Freshly made pasta bundles filled with pear, tallegio and parmesan filling,
creamy tallegio cheese sauce, pear and walnuts

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI - 210 KR

Färsk ravioli fylld med ricotta- och spenat, arrabbiatasås, stracciatella
Freshly made ravioli filled with ricotta- and spinach, arrabiata sauce,
stracciatella

RISOTTO DEL GIORNO - 195 KR

Dagens risotto
Today's risotto



TARTUFO FRESCO SPECIALTILLBEHÖR

Färskriven tryffel
Freshly grated truffle

- 45 KR

SECONDI PIATTI

VARMRÄTTER

**PATATE AL PROFUMO
DI TARTUFO E PECORINO**

- 45 KR

Stekt potatis med tryffeldoft och pecorino-ost
Pan fried potatoes with rosemary and pecorino cheese

FINOCCHI GRATINATI

- 45 KR

Gratinerad fänkål med grädde och parmesan
Gratinated fennel with cream and parmesan

INSALATA MISTA

- 45 KR

Mixsallad
Mixed salad

DOLCI

DESSERT

CONTORNI

TILLBEHÖR

TIRAMISU CLASSICO - 89 KR

Klassisk Italiensk dessert
Classic Italian dessert

CHEESECAKE AI MIRTILLI - 89 KR

Blåbärscheesecake med färska blåbär
Blueberry cheese cake with fresh blueberries

MOUSSE AL CIOCCOLATO E MANDORLE - 89 KR

Disaronno chokladmousse med mandelcrunch
Disaronno chocolate mousse with almond crunch

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

@SORELLINAFRIENDSFOODWINE

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