

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 RÅVAROR, SOM VI TILLAGAR OCH SERVERAR ENLIGT ITALIENSK TRADITION. VI BJUDER IN ER TILL ATT ÄTA MED OSS FÖR ATT 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

MENÙ DI TERRA

CARPACCIO DI ALCE

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

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

Guanciale med tomatsås, Pecorino Romano, chili och svartpeppar
Guanciale with tomato sauce, Pecorino Romano, chilli and black pepper

SORBETTO

Dagens sorbet
Today's sorbet

ELLER

OR

PANNACOTTA

Pannacotta med grapefrukt och mynta
Pannacotta with grapefruit and mint

MENÙ DI MARE

TARTARE DI TONNO

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

PACCHERI ALLA BUSARA

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

SORBETTO

Dagens sorbet
Today's sorbet

ELLER

OR

PANNACOTTA

Pannacotta med grapefrukt och mynta
Pannacotta with grapefruit and mint

TRERÄTTERS MENY

480 KR/PP

MINIMUM 2 PERSONER

THREE COURSE MENY

480 KR/PP

MINIMUM 2 PEOPLE

ANTIPASTI

TAGLIERE - 209 KR/265 KR

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

TAGLIERE DI VERDURE E FORMAGGI - 209 KR/265 KR

Vår bricka med ost, oliver och vegetariska tillbehör
Our selection of cheese, olives and vegetarian contorni

POLIPO ALLA GRIGLIA - 189 KR

Grillad bläckfisk med rostad panko, rökig puré på stekt paprika och vitlök, färsk, lättsyrad gurka
Breaded octopus with roasted panko, smokey red pepper and garlic pureé, fresh pickled cucumber

CARPACCIO DI ALCE - 185 KR

CON TARTUFO FRESCO / WITH FRESH TRUFFLE - EXTRA 49 KR

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

TARTARE DI TONNO - 180 KR

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

TORTELLI DI BRESAOLA - 175 KR

Bresaola fylld med mozzarella, philadelphiacreme och citronzest. Serveras med ruccolapesto och mandel.
Bresaola filled with mozzarella, philadelphia cream and lemon zest. Served with arugula pesto and almonds.

CROCCHETTE DI MERLUZZO - 150 KR

Panerad croquette gjord på torsk, vitlök, majs, purjolök, saffransmajonnäs, kikärtshummus
Breaded croquette, made with cod, garlic, corn, leek, saffron mayonnaise, chickpea hummus

BRUSCHETTA DI GAMBERETTI - 140 KR

Grillat bröd, vitlöksmarinerade räkor, picklad rödlök, färskost med gräslök
Grilled bread, garlic marinated shrimps, pickled red onion, cream cheese with chives

BRUSCHETTA AL POMODORO - 125 KR

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

BURRATA E FANTASIA DI POMODORO - 165 KR

Burrata, tomatgranita, rostade körsbärstomater med basilikapesto
Burrata, tomato-granita, roasted cherrytomato with basilpesto

OLIVE MARINATE - 80 KR

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

PRIMI PIATTI

CARBONARA ROMANA - 225 KR

CON TARTUFO FRESCO / WITH FRESH TRUFFLE - EXTRA 49 KR

Italiensk carbonara med guanciale,
pecorino Romano, äggula, svartpeppar
Italian carbonara with guanciale,
pecorino Romano, egg yolk, black pepper

RIGATONI ALL'AMATRICIANA - 225 KR

Guanciale med tomatås, Pecorino Romano, chili och svartpeppar
Guanciale with tomato sauce, Pecorino Romano, chilli and black pepper

RAGU BIANCO TARTUFATO - 215 KR

Nötfärsragu med tryffel och ost, rigatoni
Minced beef Ragù with truffel and cheese, rigatoni

PACCHERI ALLA BUSARA - 225 KR

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

FAGOTTINI PERE E FORMAGGIO - 235 KR

Färska pastaknyten fyllda med päron, taleggio och
parmesan, krämig taleggiosås, päron och valnötstopping
Freshly made pasta bundles with pear, taleggio and parmesan filling,
creamy taleggio cheese sauce, pear and walnuts

ROTOLO AI FUNGHI - 225 KR

CON TARTUFO FRESCO / WITH FRESH TRUFFLE - EXTRA 49 KR

Ugnsbakade färska Pastarullar
fyllda med ricotta och svampkräm, serveras i en parmesan sås
Ovenbaked fresh pasta rolls filled with ricotta and mushroom cream,
served in a parmesan sauce

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI - 235 KR

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

RISOTTO FRUTTI DI MARE E RADICCHIO - 235 KR

Risotto med blandade skaldjur, toppade med rosésallad
Risotto with mixed seafood topped, with rosé salad

SECONDI PIATTI

BRASATO AI PROFUMI DI BOSCO - 298 KR

Bräserad högrek, mixade svampar,
blåbär marinerade i rödvin, jordärtskockpuré
Braised beef steak, mixed mushrooms,
blue berries marinated in red wine, artichoke puree

STINCO DI AGNELLO ALLE OLIVE - 298 KR

Långbakat lammlägg penslat med pesto på svarta oliver,
mustig tomat-och grönsaksås, sauterad rödkål
Slow cooked leg of lamb brushed with black olive pesto,
rich tomato-and vegetable sauce, sautéed red cabbage

MERLUZZO CON CAVOLO NERO - 298 KR

CON TARTUFO FRESCO / WITH FRESH TRUFFLE - EXTRA 49 KR

Ugnsbakad torsk med svartkål- och parmesantopping,
Taleggio-och tryffelsås, ugnstorkade svartkålschips
Ovenbaked cod with black cabbage- and parmesan topping,
taleggio- and truffel sauce, oven dried black cabbage chips

PARMIGIANA DI MELANZANE - 235 KR

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

CONTORNI

PATATE AL PROFUMO DI TARTUFO E PECORINO - 55 KR

Stekt potatis med tryffel och Pecorino
Pan fried potatoes with truffel and Pecorino cheese

SPINACI SALTATI - 55 KR

Sauterad spenat i olivolja och chili
Sautéed spinach in oliveoil and chili

INSALATA MISTA - 55 KR

Mixsallad / Mixed salad

DOLCI

TIRAMISU CLASSICO - 105 KR

Klassisk Italiensk dessert / Classic Italian dessert

PANNACOTTA - 105 KR

Pannacotta med grapefrukt och mynta
Pannacotta with grapefruit and mint

BRIOCHE FARCITA - 105 KR

Brioche fylld med choklad och pistageglass, vispad kokosgrädde
Brioche filled with chocolate and pistchio ice cream, whipped coconut cream

SFOGLIA DI MERENGA - 105 KR

Maräng toppad med Chantillykräm, apelsinmarmelad, färsk frukt
Meringue topped with Chantilly cream, orange marmalade, fresh fruit

GELATI E SORBETTO DEL GIORNO - 105 KR

Vaniljglass eller chokladglass eller dagens sorbet
Vanilla or chocolate ice cream or today's sorbet

TARTUFO AL CIOCCOLATO - 55 KR

Chokladtryffel / Chocolate truffle

@SORELLINAFRIENDSFOODWINE

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