

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 tomatås, 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 tomatås
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

TRERÄTTERSMENY

495 KR/PP

MINIMUM 2 PERSONER

THREE COURSE MENY

495 KR/PP

MINIMUM 2 PEOPLE

ANTIPASTI

TAGLIERE - 225 KR/285 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 - 225 KR/285 KR

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

POLIPO CON PATATE VIOLA - 189 KR

Friterad bläckfisk med anjovisdressing, chiafrö och sötpotatispure.
Fried squid with anchovy dressing, chia seeds and sweet potatoe puree.

CARPACCIO DI ALCE - 189 KR

CON TARTUFO FRESCO / WITH FRESH TRUFFLE - EXTRA 55 KR

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

TARTARE DI TONNO AL RABABARO - 189 KR

Tonfisktartar med marinerade räkor och färskost med avokado och rabarber
Tuna tartare with marinated shrimp and cream cheese with avocado and rhubarb

CROCCHETTE DI MERLUZZO - 155 KR

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

BRUSCHETTA SALSICCIA E STRACCHINO - 149 KR

Bruschetta med salsiccia, vispad stracchino ost och karamelliserad rödlök
Bruschetta with salsiccia, whipped stracchino cheese and caramelized red onion

BRUSCHETTA AL POMODORO - 135 KR

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

BURRATA E OLIVE - 169 KR

Burrata med rostad paprika, torkadde taggiascaoliver och anjovisdressing
Burrata with roasted peppers, dried taggiasca olives and anchovy dressing

OLIVE MARINATE - 80 KR

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

PRIMI PIATTI

CARBONARA ROMANA - 235 KR

CON TARTUFO FRESCO / WITH FRESH TRUFFLE - EXTRA 55 KR

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

RIGATONI ALL'AMATRICIANA - 235 KR

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

RAGU BIANCO TARTUFATO - 235 KR

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

PACCHERI ALLA BUSARA - 239 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 - 249 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 - 239 KR

CON TARTUFO FRESCO / WITH FRESH TRUFFLE - EXTRA 55 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

GENOVESE DI MARE - 249 KR

Calamaratapasta med skaldjur och genovesesås
Calamarata pasta with seafood and genovese sauce

GNOCCHI SORRENTINA - 230 KR

Ugnsgratinerad gnocchi i krämig tomatås toppad med
parmesan och mozzarella
Oven baked gnocchi in a creamy tomato sauce topped with
parmesan and mozzarella

RISOTTO BRASATO E BURRATA - 239 KR

Risotto med bräserat nötkött som toppas med färsk burrata
Risotto with braised beef topped with fresh burrata

SECONDI PIATTI

BRASATO AI PROFUMI DI BOSCO - 315 KR

Bräserad högre, 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 - 309 KR

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

MERLUZZO GHIOTTO - 319 KR

CON TARTUFO FRESCO / WITH FRESH TRUFFLE - EXTRA 55 KR

Ugnsbakad torsk med räkor, musslor och calamari samt
en sås på färsk tomat, lök, oliver och paprika
Oven baked cod with shrimps, mussels and calamari and
a sauce of fresh tomato, onion, olives and peppers

PARMIGIANA DI MELANZANE - 249 KR

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

CONTORNI

PATATE AL PROFUMO

DI TARTUFO E PECORINO - 58 KR

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

SPINACI SALTATI - 58 KR

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

INSALATA MISTA - 58 KR

Mixsallad / Mixed salad

DOLCI

TIRAMISU CLASSICO - 110 KR

Klassisk Italiensk dessert / Classic Italian dessert

PANNACOTTA AL CARMELLO - 110 KR

Vaniljpannacotta toppad med smält karamell

Vanilla pannacotta topped with melted caramel

BRIOCHE FARCITA - 110 KR

Brioche fylld med choklad och pistageglass, vispad kokosgrädde

Brioche filled with chocolate and pistchio ice cream, whipped coconut cream

TORTINO DI RICOTTA - 110 KR

Italiensk kardemumma biscotti cheesecake med ricotta och kanderad grapefrukt

Italian cardamon biscotti cheesecake with ricotta and candied grapefruit

I SICILIANI - 99 KR

Två cannoli, en med nutella cream doppad i pistage och den andra med ricotta och grapefrukt doppad i mandel

Two cannoli, one with nutella cream dipped in pistachio and the other with ricotta and grapefruit

GELATI E SORBETTO DEL GIORNO - 99 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