

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 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

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 DI ZUCCA

Pumpapannacotta, kakaotopping, amarettocrunch
Pumpkin pannacotta, cacao topping, amaretto crunch

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

SORBETTO

Citronsorbet
Lemon sorbet

ELLER

PANNACOTTA DI ZUCCA

Pumpapannacotta, kakaotopping, amarettocrunch
Pumpkin pannacotta, cacao topping, amaretto crunch

TRERÄTTERS MENY

460 KR/PP

MINIMUM 2 PERSONER

ANTIPASTI

TAGLIERE - 170 KR/ 220 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 - 170 KR/ 220 KR

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

CARPACCIO DI ALCE - 175 KR

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

TARTARE DI TONNO - 175 KR

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

CANNOLO VENEZIANO - 140 KR

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

SCAMPI CON PURE DI CECI - 175 KR

Pancopanerade scampi, kikärtsmousse med rosmarin- och citronzest
Panco breaded scampi, mousse with chickpeas, rosemary and lemon zest

BRUSCHETTA DI GAMBERETTI - 135 KR

Grillat bröd, vitlöksmarinerade räkor, rödlök, avokadoröra
Grilled bread, garlic marinated shrimps, red onion, avocado cream

BRUSCHETTA AL POMODORO - 115 KR

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

TARTARE DI BIETOLA E ZUCCHINE - 135 KR

Tartar på rostad zucchini och rödbeta, parmesankräms, tomat- och terallibotten, mandeltopping
Tartar of roasted zucchini and beetroot, parmesan cream, tomato- and teralli base, almond topping

BURRATA E PESTO DI POMODORO - 145 KR

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

OLIVE MARINATE - 80 KR

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

PRIMI PIATTI

CARBONARA ROMANA - 220 KR

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

RAGU BIANCO TARTUFATO - 199 KR

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

PACCHERI ALLA BUSARA - 220 KR

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

FAGOTTINI PERE E FORMAGGIO - 225 KR

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

RISOTTO DEL GIORNO - 199 KR

Dagens risotto / Today's risotto

ROTOLO AI FUNGHI - 205 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

GNOCCHI DI ZUCCA - 205 KR

Pumpagnocchi, salviasås med pumpa,
amarettocrunch- och pumpafrötopping
Pumpkin gnocchi, sage sauce with pumpkin,
amaretto crunch- and pumpkin seed topping

SECONDI PIATTI

BRASATO DI MANZO - 279 KR

Bräserad högrek, granatäpplesås,
färskt granatäpple, morotspure
Braised beef steak, pomegranate sauce,
fresh pomegranate, carrot puree

PARMIGIANA DI MELANZANE - 205 KR

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

MERLUZZO TARTUFATO - 279 KR

Långbakad torsk med svartkål- och parmesantopping,
Tallegio- och tryffelsås, ugnstorkade svartkålschips
Ovenbaked cod with black cabbage- and parmesan topping,
tallegio- and truffle sauce, oven dried black cabbage chips

STINCO DI ANELLO ALLE OLIVE - 279 KR

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

CONTORNI

PATATE AL PROFUMO DI TARTUFO E PECORINO - 45 KR

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

FINOCCHI GRATINATI - 45 KR

Gratinerad fänkål med grädde och parmesan
Fennel gratin with cream and parmesan

INSALATA MISTA - 45 KR

Mixsallad / Mixed salad

DOLCI

TIRAMISU CLASSICO - 95 KR

Klassisk Italiensk dessert / Classic Italian dessert

CHEESECAKE AI MIRTILLI - 95 KR

Blåbärscheesecake med färska blåbär
Blueberry cheese cake with fresh blue berries

PANNACOTTA DI ZUCCA - 95 KR

Pumpapannacotta, kakaotopping, amarettocrunch
Pumpkin pannacotta, cacao topping, amaretto crunch

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO - 95 KR

Vit chokladmousse med rom och vanilj,
romrussin, rostad mandel
White chocolate mousse with rum-and vanilla,
rum raisin, roasted almonds

GELATO O SORBETTO AL LIMONE - 95 KR

Glass eller citronsorbet / Ice cream or lemon sorbet

TARTUFO AL CIOCCOLATO - 45 KR

Chokladtryffel / Chocolate truffle

@SORELLINAFRIENDSFOODWINE

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