

**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

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 - 185 KR/250 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 - 185 KR/250 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 45 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

## CANNOLO VERDURE E RICOTTA - 140 KR

Cannolo fylld med mixade grönsaker och ricotta serveras med pistagenötter och rödbetspuré  
Cannolo filled with mixed vegetables and ricotta served with pistachios and beetroot puree

## 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 - 149 KR

Burrata, tomatgranita, tomatpesto, balsamico  
Burrata, tomato-granita, tomato-pesto, balsamico

## 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 45 KR

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

### RAGU BIANCO TARTUFATO - 215 KR

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

### PACCHERI ALLA BUSARA - 225 KR

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

### FAGOTTINI PERE E FORMAGGIO - 230 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 45 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 - 230 KR

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

### RISOTTO DEL GIORNO - 205 KR

Dagens risotto / Today's risotto

## SECONDI PIATTI

### BRASATO AI PROFUMI DI BOSCO - 289 KR

Bräserad högrev, 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 - 289 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 CON CAVOLO NERO - 289 KR

CON TARTUFO FRESCO / WITH FRESH TRUFFLE - EXTRA 45 KR

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

### PARMIGIANA DI MELANZANE - 225 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 - 49 KR

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

### FINOCCHI GRATINATI - 49 KR

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

### INSALATA MISTA - 49 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