

**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 **SOPELLINAS** 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. DESSUTOM ERBJUDER VI  
"IL RAGÚ BIANCO" (DEN VITA RAGUN) DÄR SVENSK FÄRS  
PÅ NÖT TILLAGAS LÅNGSAMT TILLSAMMANS MED VIN,  
GRÖNSAKER OCH ÖRTER.

### **MENU SORPRESA** - SPECIALMENY 690:--.

EN MÅLTID SOM INTE BARA ÄR MAT, MEN OCKSÅ  
EN RESA I SMAKER, HISTORIA, TRADITIONER OCH  
BERÄTTELSE. JAG KOMMER PERSONLIGEN SERVERA  
OCH GUIDA DIG GENOM VARJE MATRÄTT.

FÖRBESTÄLLNING KRÄVS

VÄLKOMMEN TILL BORDS!

CHEF PAOLO

# RACCOMANDAZIONI

## DELLO CHEF

### MENYFÖRSLAG

**ANTIPASTO DELLO CHEF**  
Kockens val av italienska delikatesser  
Chefs choice of italian delicacies

**RAGU BIANCO**  
Italiensk köttfärssås  
Italian meat sauce

**TIRAMISÚ CLASSICO**  
Klassisk italiensk dessert  
Classic italian dessert

#### CAPPUCCINO DI ZUCCA E TARTUFO

Pumpasoppa med ingefära, sojamjölkskum  
och smak av tryffel

Pumpkin and ginger soup, soy milk foam  
and a taste of truffle

#### CARBONARA

Italiensk carbonara med ägg, pecorino, guanciale  
Italian carbonara with egg, pecorino, guanciale

#### BACCALÁ ALLA VICENTINA

Traditionell fiskrätt från Verona på torkad fisk, mjölk  
lök och grana padano , polenta

Veneto native and traditional dish made by dried fish with milk  
onion and grana padano served on mellow polenta

ELLER

#### FILETTO AL MIELE E ROSMARINO

Lågtempererad oxfilé med sås på rosmarin och honung  
Slow cooked beef tenderloin with honey and rosemary demi glace

#### LAMPONE

Pannacotta, hallon, maräng och choklad  
Pannacotta, raspberry, meringues and chocolate

#### TRERÄTTERS MENY

395.-

#### PASSANDE VINPAKET

380.-

#### FYRARÄTTERS MENY

525.-

#### PASSANDE VINPAKET

510.-

---

## **PICCOLI PIATTI**

---

### **ZUPPA DI CAVOLFIORI - 89 KR**

Blomkålssoppa, parmesan, citron, taralli  
Cauliflower soup, parmesan, lemon, taralli

### **BRESAOLA - 89 KR**

Bresaola, blandsallad, parmesan, citrusfrukt  
Bresaola, mixed salad, parmesan, citrus

### **BRUSCHETTA AI GAMBERETTI - 89 KR**

Rostat bröd, räkor, chili, vitlök, apelsin  
Roasted bread, shrimps, chili, garlic, orange

### **SOTTOLI - 89 KR**

Ett urval av picklade grönsaker  
Selection of Italian pickled vegetables

## **SORELLINA *Deli***

**ITALIENSK CHARK - 169 KR**

**ITALIENSKA OSTAR - 179 KR**

**ITALIENSK OST OCH CHARK - 189 KR**

### **CAPPUCCINO DI ZUCCA E TARTUFO - 115 KR**

Pumpasoppa, ingefära, sojamjölkscum och smak av tryffel  
Pumpkin and ginger soup, soy milk foam and a taste of truffle

### **BUFALA E SAN DANIELE - 125 KR**

Buffelmozzarella, San Daniele skinka, tomat, inlagd kronärtskocka  
Buffalo mozzarella, San Daniele ham, tomato, pickled artichokes

### **CAPEANTE - 145 KR**

Pilgrims mussla med kronärtskockspuré, parmesan  
apelsinsås, saffran och lakrits  
Scallop with artichoke puré, parmesan  
orange sauce, saffron and licorice

### **CARPACCIO DI ALCE - 169 KR**

Älgcarpaccio, skogsbär, kantareller och parmesan  
Moose carpaccio, berries, chantarelle and parmesan

### **VITELLO TONNATO - 149 KR**

Kalv, tonfisksås, kapris och ansjovis  
Veal with tuna sauce, capers and anchovies

---

## **ANTIPASTI**

---

---

## **PRIMI PIATTI**

---

### **CARBONARA - 205 KR**

Italiensk carbonara, guanciale, pecorino, äggula  
Italian carbonara, guanciale, pecorino, egg yolk

### **PACCHERI ALL'AMATRICIANA DI MARE - 205 KR**

Guanciale, musslor, tomat, pecorino och scampi  
Guanciale, mussels, tomato, pecorino and scampi

### **GNOCCHI PORCINI E PROVOLA - 205 KR**

Hemmagjorda gnocchi på spenat och potatis, körsbärstomater  
Karl Johansvamp, provolaost  
Homemade gnocchi with spinach and potatoes, cherry tomatoes  
porcini mushrooms, provola cheese

### **RAVIOLI DELLA CASA - 215 KR**

Hemgjord pasta fylld med ricotta och spenat  
körsbärstomater, timjan, citron  
Home made ravioli filled with spinach and ricotta  
cherry tomatoes, thyme and lemon

### **PIATTO DELLO CHEF - DAGSPRIS**

Kökets val av kvällens rätt  
Chef's choice of tonight special dish

### **CINGHIALE ALLE OLIVE - 249 KR**

Vildsvinsgryta med svarta oliver, tomat, örter  
Wild boar stew with black olives, tomato, herbs

### **FILETTO AL MIELE E ROSMARINO - 249 KR**

Lågtempererad oxfilé med sås  
på rosmarin och honung  
Slow cooked beef tenderloin with  
honey and rosemary demi glace

### **BACCALÀ ALLA VICENTINA - 255 KR**

Traditionell fiskrätt från Veneto som görs på torkad fisk  
med mjölk, lök och grana padano serveras med polenta  
Veneto native and traditional dish, made by dried fish with milk  
onion and grana padano served on mellow polenta

### **PARMIGIANA DI MELANZANE - 195 KR**

Klassisk italiensk gratäng med aubergine  
tomatsås, buffel mozzarella och parmesan  
Classic Italian gratin with aubergine  
tomato sauce, mozzarella and parmesan

### **RIBOLLITA TOSCANA - 195 KR**

Traditionell grönsakssoppa med svartkål, canneloni böner och bröd  
Tuscan soup with vegetables, black cabbage, canneloni beans and bread

---

## **SECONDI PIATTI**

---

**PATATE SALTATE**

- 39 KR

Stekt potatis  
Fried potatoes

**PEPERONATA**

- 39 KR

Blandade grönsaker  
Mix of vegetables

**PATATE PREZZEMOLATE**

- 39 KR

Ljummen potatissallad  
Loak warm potato salad

**INSALATA MISTA**

- 39 KR

Sallad  
Mixed salad

**FAGOLI E CIPOLLA ROSSA**

- 39 KR

Böner och rödlök  
Beans and red onion

---

## **CONTORNI**

---

**TIRAMISÚ - 95 KR**

Klassisk italiensk dessert  
Classic italian dessert

**LAMPONE - 95 KR**

Pannacotta, hallon, maräng och choklad  
Pannacotta, raspberry, meringues and chocolate

**STRUDEL DI MELE - 95 KR**

Strudel fylld med äpple, kanel, pinjenötter och russin  
serveras med hemmagjord vaniljglass  
Strudel with apple, cinnamon, pine nuts and raisins  
served with homemade vanilla ice cream

**CAPRESE DI MANDORLE AL CIOCCOLATO - 95 KR**

Glutenfri chokladkaka med mandel, körsbär  
och hemmagjord vaniljglass  
Gluten free chocolate cake, almond, cherries  
and home made vanilla ice cream

**SORBETTO - 95 KR**

Dagens sorbet  
Sorbet of today

---

## **DOLCI**

---

