

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

MENYFÖRSLAG

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

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta med mangopuré
Vanilla pannacotta with mango puree

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

SORBETTO

Citronsorbet
Lemon sorbet

ELLER

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta med mangopuré
Vanilla pannacotta with mango puree

TRERÄTTERS MENY

460 KR/PP

MINIMUM 2 PERSONER

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER

TAGLIERE - 160 KR/ 210 KR

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

CARPACCIO DI ALCE - 175 KR

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

TARTARE DI TONNO - 165 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

IMPEPATA DI COZZE E VONGOLE - 155 KR

Vitvinskokta blåmusslor och vongole med svartpeppar och vitlök,
färska örter, citron samt vitlöksfocaccia
Blue shell mussels and clams cooked in black pepper, garlic and white wine,
fresh herbs, lemon and garlic focaccia

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 AVOCADO - 135 KR

Avocado- och rödbetstartar, ricottakräm med citron och mynta, valnötstopping
Avocado and beetroot tartar, lemon ricotta cream with mint, walnut topping

BURRATA E PESTO DI POMODORO - 139 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

MELLANRÄTTER

CARBONARA ROMANA - 215 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 - 220 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

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI - 220 KR

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

RISOTTO DEL GIORNO - 195 KR

Dagens risotto / Today's risotto

SECONDI PIATTI

VARMRÄTTER

BRASATO DI MANZO - 279 KR

Bräserad högrev, granatäpplesås,
färskt granatäpple, morotspure
Braised beef steak, pome granade sauce,
fresh pome granade, carrot puree

VITELLO ALLA GRIGLIA - 279 KR

Grillad kalventrecôte, rostad auberginepuré med rödlök
och tomat, sauterad zucchini, grönpeppar och taleggiosås
Grilled veal entrecôte, roasted aubergine purée with red onion
and tomato, sauteed zucchini, green pepper and taleggio sause

MERLUZZO IN CROSTA

DI ERBE E SALSA AL LIME - 279 KR

Parmesan- och örtgratinerad torskfilé, grönärts- och
myntapuré, limesås, rostade mandelflarn
Parmesan and herb crusted fillet of cod, green peas and
mint pureé, lime sauce, toasted almond flakes

PARMIGIANA DI MELANZANE - 205 KR

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

CONTORNI

TILLBEHÖR

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

DESSERT

TIRAMISU CLASSICO - 95 KR

Klassisk Italiensk dessert / Classic Italian dessert

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE - 95 KR

Jordgubbscheesecake med färska jordgubbar / Strawberry cheese cake with fresh strawberries

MOUSSE AL CIOCCOLATO E MANDORLE - 95 KR

Disaronno chokladmousse med mandelcrunch / Disaronno chocolate mousse with almond crunch

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA - 95 KR

Vaniljpannacotta med mangopuré / Vanilla pannacotta with mango puree

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