

Gilda vill att ni ska få uppleva en ordentlig smakresa genom Italien genom att erbjuda valet av en stor eller liten familjemiddag. Menyerna gäller för hela sällskapet

Si mangia alla grande!

Massor av mat i många serveringar
595:-/p

Selezion di salumi, Utval av charkuterier
Arancini, Ris, tryffel, citron
Burrata caprese, Färsk mozzarella, tomater, basilika, pinjekämor



Vitello tonnato, Kalv, tonfisk, parmesan
Carciofi, Kronärtskocka, Kapris, Sardell
Risotto al erbe, Örtisotto, havskräfta



Lasagne perse al aragosta, Pasta, hummer, gremolata
Pesce, Dagens fisk



Cadere, Vit choklad, fänkål, äpple
Petit Dolce



Alla våra rätter serveras i formatet
"lite mindre" och är tänka att man
ska dela på,
sharing is caring!

Ikväll kommer säkerligen samtliga
av oss i personalen att besöka er
vid bordet med nya rätter, flera
eller en åt gången tätt följda av
varandra,

det kommer bli mycket mat, eller
snäppet mindre, ni väljer.
Men allt i den Italienska andan, en
blandning av antipasti, primi,
secondi och dolci!

Dryckespaket

Lita på oss, det här blir kul
495:-

Vinpaket

Klassiskt
525:-/425:-

*Vill ni veta vad som ingår?
No spoiler alert! Vi presenterar allt
eftersom det serveras*

Si mangia alla piccolo!

Mindre mat i färre serveringar
425:-/p

Selezion di salumi, Utval av charkuterier
Burrata caprese, Färsk mozzarella, tomater, basilika, pinjekämor



Risotto al erbe, Örtisotto, havskräfta
Pesce, Dagens fisk



Cadere, Vit choklad, fänkål, äpple



Si mangia alla grande VEG!

Massor av mat i många serveringar
595:-/p

Bruschetta, Dagens val av bruschetta
Arancini, Ris, tryffel, citron
Burrata caprese, Färsk mozzarella, tomater, basilika, pinjekämor



Porro con cavolo, Purjolök, majonäs, kål
Carciofi, Kronärtskocka, Kapris, Sardell
Risotto al erbe, Örtisotto, zucchini



Lasagne perse al carciofi, Pasta, kronärtskocka, tomat, gremolata
Melanzana grigliate, Äggplantan, gremolata



Cadere, Vit choklad, fänkål, äpple
Petit Dolce



Si mangia alla piccolo VEG!

Vad vi erbjuder från växtriket
425:-/p

Bruschetta, Dagens val av bruschetta
Burrata caprese, Färsk mozzarella, tomater, basilika, pinjekämor



Risotto al erbe, Örtisotto, zucchini
Melanzana grigliate, Äggplantan, gremolata



Cadere, Vit choklad, fänkål, äpple





”-Under hela min uppväxt hemma i Italien så har maten varit det viktigaste under dagen. Men då handlade det inte bara om vad som serverades på bordet utan mer om sammankomsten. Det var runt middagsbordet alla stora och små beslut togs, det var där de livligaste diskussionerna flödade och det var här alla viktiga tillkännagivanden kom fram. Jag minns alla dofter, smaker, den höga ljudnivån där skratt och livliga samtal överröstade den annars alltid festliga musiknivån. Vänner, familj och grannar samlades för att avnjuta mat från tidig kväll till långt in på småtimmarna. Många rätter serverades efter varandra och jag kunde ofta känna förundran över hur mycket alla vuxna orkade stoppa i sig.

Jag vill att ni ska få uppleva samma känslor som jag får när jag minns tillbaka. Ni ska känna pulsen, glöden, passionen, dofterna, smakerna och uppleva skratten. Skölj ner all fantastisk mat med något gott italienskt vin och runda av med en amaro eller grappa.

Jag hoppas att ni kommer vara lika varma i hjärtat som mig efter den här kvällen och jag längtar redan efter att ni kommer tillbaka <3 Gilda

Alla våra rätter serveras i formatet “lite mindre” och är tänka att man ska dela på, sharing is caring!

Ikväll kommer säkerligen samtliga av oss i personalen att besöka er vid bordet med nya rätter, flera eller en åt gången tätt följda av varandra, det kommer bli mycket mat, eller snäppet mindre, ni väljer. Men allt i den Italienska andan, en blandning av antipasti, primi, secondi och dolci!



Birra Morena	33cl	Lager	85:-
Baladin Isaac Birra Bianca	33cl	Veteöl	96:-
Baladin Nora Birra Egizia	33cl	Ale med toner av citrus och ingefära	96:-
Baladin Birra Nazionale	33cl	Ale	96:-
Alpino Cider	33cl	Apple	69:-

Alkoholfritt

San Pellegrino	20cl	Aranciata, Limonata, Aranciata Rossa, Chinotto, Tonica	35:-
Polara	27cl	Tonica, Chinotto, Mandarino	45:-
Ginger Beer	33cl	Alkoholfri Ingefärsöl	45:-
San Pellegrino	50cl	Sparkling Water	33:-
San Pellegrino	1,5L	Sparkling Water	96:-
Aqua Panna	50cl	Still Water	25:-

Glas Mousserande

Vitt

Bellavista, Franciacorta Cuvée Brut	119:-
<i>Chardonnay, Pinot Nero & Pinot Blanco</i>	
Alessandro Viola NV, Blanc de Blancs Methodo Classico	115:-
<i>Catarratto, Spumante, Terre Siciliane IGT ***</i>	

Rött

Donelli, Gavioli Lambrusco	88:-
<i>Lambrusco, Frizzante, Modena DOC **</i>	

..... OCH VIN

Vitt

Caruso & Minini, Tasàri 2017	98:-
<i>Catarratto</i>	
Corte Giacobbe, Dal Cero 2017	110:-
<i>Garganega</i>	
Musita, Passocalcara Bianco 2012	119:-
<i>Catarratto, Chardonnay</i>	
Vini Rabasco, La Salita 2016	145:-
<i>Trebbiano, Vino da Tavola ***</i>	
Colterenzio, Südtirol Gewurztraminer 2016	139:-
<i>Gewurztraminer</i>	
Sobrero, Langhe Bianco 2016	139:-
<i>Chardonnay</i>	

Rött

Caruso & Minini, Tasàri 2017	98:-
<i>Nero d'Avola & Merlot</i>	
Colterenzio, Südtirol Pinot Nero 2016	108:-
<i>Pinot Nero</i>	
Paolo Scavino, Vino Rosso 2014	119:-
<i>Nebbiolo, Barbera, Dolcetto & Merlot</i>	
Agricola Punica, Montessu 2015	125:-
<i>Carignan, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah, Isola dei Nuraghi I.G.T</i>	
Bersano, Barbera d'Asti Superiore Nizza 2014	129:-
<i>Barbera, Nizza DOCG **</i>	
Vini Conestabile della Staffa, Il Rosso 2016	129:-
<i>Sangiovese & Sagrantino *** S</i>	
La Spinetta, Langhe Nebbiolo 2015	175:-
<i>Nebbiolo **</i>	



GRAPPA

	Pris/CL
Bolgheri, Sassicaia, Distillerie Poli 2011	45:-
Toscana, Tignanello, Marchesi Antinori	33:-
Le Pin, La Spinetta 1999	33:-
Amarone, Campo dei Gigli, Tenuta s' Antonio	33:-
Amarone Rossa, Campo dei Gigli, Tenuta s' Antonio	33:-
Grattamacco, Collimassari	38:-
Barbaresco, Gaja	38:-
Amarone Oro, Cleopatra, Distillerie Poli	33:-
Barbera, Roccanivo, Distillerie Berta 2000	105:-
Paolo Berta, Riserva del Fontadore, Distillerie Berta 1994	155:-
Sarpa di Poli, Distillerie Poli	29:-

AND MORE.

Veneto, Aperitivo, Airone Rosso, Poli Based on Vermouth, infused with Grappa, served with Ice.	22:-
Friuli, Amaro Quintessentia, Nonino Served straight up or with Ice and Orange	29:-
Piemonte, Fernet Liqueur, Contratto Served straight up or with an Espresso	29:-
Limoncello di Capri Served very chilled	22:-
Liquore Strega Served chilled	22:-

