Gildas

AT YSTAD SALTSJÖBAD

ANTIPASTI

Bruschetta 155
Grillad focaccia med grillade tomater, burrata & basilika
Grilled focaccia with grilled tomatoes, burrata & basil

Vitello tonnato 179
Tunt skivad kalv med tonfisksås, citron & kapris
Thinly sliced veal with tuna sauce, lemon & capers

Tortellini de bresaola 179
Tunt skivad bresaola fylld med ricotta. Serveras med ruccola, 30 mån lagrad parmesan & balsamico
Thinly sliced bresaola filled with ricotta. Served with arugula, 30-month aged Parmesan & balsamic vinegar

Mozzarella caprese 145
Tunt skivad tomat och mozzarella. Toppas med balsamico & basilika
Thinly sliced tomato and mozzarella. Topped with balsamic vinegar & basil

PASTA

Tagliatelle ai porcini 245
Färsk tagliatelle med en krämig svampsås på Karl-Johan. Serveras med persilja & parmesan
Fresh tagliatelle with creamy porcini mushroom sauce. Served with parsley & Parmesan

Girasole 235
Solrosformad ravioli fylld med ricotta och mangold. Serveras i en citronsmörsås toppad med pinjenötter & vispad ricotta
Sunflower-shaped ravioli filled with ricotta and Swiss chard. Served in a lemon butter sauce topped with pine nuts & whipped ricotta

Peperoni con salsiccia 245
Krämig paprikasås serveras med hårt stekt salsiccia & riven pecorino
Creamy bell pepper sauce served with crispy fried salsiccia & grated Pecorino

Rigatoni alla vodka 225
Gildas hemmagjorda tomatsås med vodka & parmesan
Gilda's homemade tomato sauce with vodka & Parmesan

Tagliatelle alla ragú bolognese 235
Gildas hemmagjorda ragu serveras med färsk tagliatelle & 30 mån lagrad parmesan
Gilda's homemade ragù served with fresh tagliatelle & 30-month aged Parmesan

SECONDI

Branzino 285
Hel havsabborre fylld med färska örter och citron. Serveras med brynt smör & fänkål
Whole sea bass stuffed with fresh herbs and lemon. Served with browned butter & fennel

Risotto alla Barbabietola, Gorgonzola e Nocciole 245
Rödbetsrisotto med gorgonzolaost. Serveras med rostade hasselnötter & parmesan
Beetroot risotto with Gorgonzola cheese. Served with roasted hazelnuts & Parmesan

Costine d'Agnello 325
Grillade lammracks med smak av timjan, apelsin, citron. Serveras med friterad potatis, rostad kycklingsky & gremolata
Grilled lamb racks flavored with thyme, orange and lemon. Served with fried potatoes, roasted chicken jus & gremolata

DOLCE

Tiramisu 115
Savoiardikex härligt doppade i espresso & marsalavin med en kräm på mascarpone & toppad med kakao
Savoiardi biscuits delicately soaked in espresso & Marsala wine with whipped mascarpone, topped with cocoa

Gelato al cioccolato 105
Chokladglass med pocherat päron, vispad grädde & amarettismulor
Chocolate ice cream with poached pear, whipped cream & Amaretti crumble

Selezione di formaggi 135
Kvällens ostar från Italien serveras med mostarda & crostini
A selection of Italian cheeses served with mostarda & crostini

Cannoli Siciliani 115
Friterade krispiga rör fyllda med kvällens smaker
Crispy fried pastry tubes filled with the chef's selection of flavors

Affogato 75
Hemmagjord vaniljglass serveras med en shot espresso
Homemade vanilla ice cream served with a shot of espresso