

# La Perla

## BY INGROSSO



### ANTIPASTO

#### BURRATA IN BIANCO

300 gram pinfärsk burrata toppad med olivolja och flingsalt i kombination med rödvinsmarinerade syltlökar och crostini. Pris per person 175, minimum 2 pers.

#### CARPACCIO DI CARCIOFI

Vegetarisk carpaccio på kronärtskocka med ruccola, avokado och hyvlad parmesan. 175

#### TARTARE DI TONNO

Röd tonfisktartar med mogen mango, rödlök, avokado och en touch av tryffel. "Linäs favoriträtt". 215

#### CARPACCIO DI MANZO

Traditionell carpaccio på oxfilé toppad med La Perlas sås. 215

#### BRESAOLA TARTUFATA

Breasola di Chianina med ruccola och tryffelolja. Toppas med vår ljuvliga burrata. 210

#### AVANTGARDE

Åsas berömda svampsoppa som serveras med mortadella, friterad zucchini, crostini, rödvinsmarinerade syltlökar och krämig tryffelricotta. Pris per person 175, minimum 2 pers

#### TRIO FANTASTICO

"Åsa och Emilios 3 favoriter!" Italienska köttbullar med smak av fänkål i långkokt tomatsås som toppas med pecorinoost, friterade blomkålsbollar samt en krämig spenatgratäng som toppas med coppa och provolone. Pris per person 175, minimum 2 pers

#### AFFETATI DI SALUMI MISTI "UN SUPPORTO"

La Perlas charkbricka med utvalda italienska charkuterier som serveras tillsammans med kronärtskockskrä, oliver och provolone piccante. Pris per person 195, minimum 2 pers.



### INSALATA

#### INSALATA DI SCAMPI

En fräsch sallad med vitlöksfrästa tigerräkor, ruccola, avokado, saltorkade tomater, kronärtskocka, peperoncini, parmesancreme och hyvlad parmesan. 235

### PIZZA

#### PIZZETTA

Tunn pizzadeg som toppas med hemgjord långkokt tomatsås, färska champinjoner, coppa, mozzarella och basilika. Garneras med ruccola och peperonciolja. 175

### PRIMI



#### ARRABBIATA AL MODO MIO

Penne pasta med körsbärstomater, vitlök, peperoncini, vitt vin och olivolja. Toppad med krämiga burrata. "En Ingrosso-klassiker" 225

#### AROMA DI LIMONE

Pappardelle med fjärilsskuren scampi fräst i vitlök, kronärtskocka, körsbärstomater och peperoncini. Reduceras i vitt vin med citron och grädde samt toppas med parmesan. "En hit helt enkelt!" 265

#### RAVIOLI CON TARTUFO E RICOTTA

Ravioli fylld med tryffelricotta och vitlök. Serveras med en sås gjord på fyra olika ostar och toppas med parmesan. 265

#### SCAMPI ALLA EMILIO

Linguine med scampi som vi fräser i vitt vin, körsbärstomater, peperoncini, vitlök och färsk persilja. Toppas med tigerräkor. "En av våra populäraste rätter" 275

#### SAPORE DI ZAFFERANO

Penne pasta med fjärilsskuren scampi och zucchini som frästs i olivolja med vitlök och peperoncini. Reduceras i vitt vin med grädde och generöst med saffran. "Biancas favoriträtt" 275

#### DOLCE VITA

Krämig risotto med kokt avorioris, scampi, grön sparris, vitlök, parmesan, champagne, en touch av tryffel och grädde. Toppad med parmesan. 295

#### TRAMITE DELLA BOCCA

Pappardelle med salsiccia fräst i marsalavin, vitlök, peperoncini, körsbärstomat och 'nduja. Friterad aubergine och cacio ricotta. 245

#### BOSCONERO

Penne pasta med marinerad oxfilé, champinjoner och peperoncini som flamberas i cognac. Fullbordas med marsalavin, grädde, parmesan, tryffelkräm och basilika. "Antons favoriträtt" 305

### SECONDI

#### MARINA PICCOLA

Smörstekt torsk med en krämig skaldjurssås, grön sparris och dillkastad potatis. Toppad med forellrom. 320

#### MARTINA FRANCA

200 gram hängmörad oxfilé som serveras rosastekt med en italiensk parmesandoftande potatisgratäng, sparris, smörstekta champinjoner och en rödvinsås smaksatt med tryffel. 425



### SENSI

Emilio och Åsa Ingrosso's lifestyle- och kokbok. 65 fantastiska recept och 304 sidor om livet, mat, vin, musik, inredning och roliga anekdoter. 495



# La Perla

## BY INGROSSO



### PRIMI

#### ARRABBIATA AL MODO MIO

Pasta Penne with cherry tomatoes, garlic, white wine, peperoncini and olive oil. Topped with creamy burrata. 225

#### AROMA DI LIMONE

Pappardelle with butterflied scampi seared in garlic, artichoke, cherry tomatoes and peperoncini. Reduced in white wine with lemon and cream. Served with parmesan. 265

#### RAVIOLI CON TARTUFO E RICOTTA

Ravioli filled with truffle ricotta and garlic. Served with a sauce made from four kinds of cheese and topped with parmesan. 265

#### SCAMPI ALLA EMILIO

Linguine with white wine seared scampi, cherry tomatoes, garlic, peperoncini and fresh parsley. Served with tiger prawns. 275

#### SAPORE DI ZAFFERANO

Pasta penne with scampi and zucchini fried with peperoncini and garlic. Reduced in white wine with cream and saffron. 275

#### DOLCE VITA

Creamy risotto with scampi, asparagus, garlic, parmesan, champagne, cream and a touch of truffle. 295

#### TRAMITE DELLA BOCCA

Pappardelle with salsiccia seared in marsala wine, garlic, peperoncini, cherry tomatoes and 'nduja. Served with deep fried eggplant and cacio ricotta. 245

#### BOSCONERO

Paste penne with tenderloin, mushrooms, and peperoncini flambéed with cognac. Finished with marsala wine, cream, parmesan, truffle creme and basil. 305

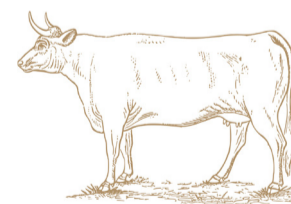
### SECONDI

#### MARINA PICCOLA

Butter fried cod with a creamy shellfish sauce, asparagus and dill tossed potatoes. Topped with trout roe. 320

#### MARTINA FRANCA

200 gram tenderloin cooked to pink perfection served with an Italian parmesan potato gratin, butter fried mushrooms, asparagus and a red wine sauce infused with truffle. 425



### ANTIPASTO

#### BURRATA IN BIANCO

300 gram of fresh burrata cheese topped with olive oil and flake salt. Served with sweet red wine pickled baby onions and crostini. Price per person 175, minimum order 2 pers.

#### CARPACCIO DI CARCIOFI

Vegetarian artichoke carpaccio with arugula, avocado and parmesan. 175

#### TARTARE DI TONNO

Red tuna tartar with mango, red onion and avocado. Served with a touch of truffle. 215

#### CARPACCIO DI MANZO

Traditional tenderloin carpaccio topped with La Perla's sauce. 215

#### BRESAOLA TARTUFATA

Breasola di Chianina with arugula and truffle oil. Served with creamy burrata. 210

#### AVANTGARDE

Åsa's well renowned mushroom soup, mortadella, deep fried zucchini, truffle ricotta, sweet red wine pickled baby onions and crostini. Price per person 175, minimum order 2 pers.

#### TRIO FANTASTICO

Italian meatballs with fennel, served with a homemade tomato sauce and pecorino cheese. Deep fried cauliflower balls. Creamy spinach gratin topped with coppa and provolone. Price per person 175, minimum order 2 pers.

#### AFFETATI DI SALUMI MISTI "UN SUPPORTO"

La Perla's assorted Italian charcuteries served with artichoke creme, olives and provolone piccante. Price per person 195, minimum order 2 pers.



### INSALATA

#### INSALATA DI SCAMPI

A light salad with garlic fried tiger prawns, arugula avocado, sun dried tomatoes, artichoke, peperoncini, parmesan creme and shaved parmesan. 235

### PIZZA

#### PIZZETTA

Thin pizza, topped off with a rich homemade tomato sauce, mushrooms, fresh basil, coppa and mozzarella. Garnished with arugula and peperoncini oi. 175

### CHAMBRE SEPARÉE

Book our private venue with our family style menu for a party of 15-75 guests all year around. Summer time we also have a private outdoor patio 'Giardino Segreto' that can be booked for up to 20 guests.

Contact us for price, menu and booking:  
sodermalm@laperla-ingrosso.com