

MENÙ UNO

795 kr per person
Vinpaket 525 kr per person

ANTIPASTO

AMABELLI VINO SPUMANTE BRUT *Glera, Veneto*

AFFETATI DI SALUMI MISTI CON BURRATA

La Perlas charkbricka med utvalda italienska charkuterier, kronärtskockskräm, oliver och provolone piccante. Serveras i kombination med pinfärsk burrata toppad med olivolja och flingsalt, rödvinsmarinerade syltlökar och crostini.

WINKL CANTINA TERLAN *Pinot Noir, Alto-Adige*



PRIMI

Förbeställning av varmrätt krävs, välj mellan:

DOLCE VITA

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

Toppad med parmesan.

PIANO MALTESE *Chardonnay, Sicilia*

BOSCONERO

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

FORTELLINO VALPOLICELLA RIPASSO *Blend, Veneto*

PENNE VEGETARIANA AL TARTUFO

Penne pasta med champinjoner och peperoncini som flamberas i cognac. Fullbordas med marsalavin, grädde, parmesan, tryffelkräm och basilika.

FORTELLINO VALPOLICELLA RIPASSO *Blend, Veneto*

DOLCE

PANNA COTTA DE VANIGLIA

Varsamt kokt grädde med äkta vanilj.
Serveras med en variation på bär.

KAFFE / TE

MENÙ DUE

895 kr per person
Vinpaket 550 kr per person

ANTIPASTO

AMABELLI VINO SPUMANTE BRUT *Glera, Veneto*

AFFETATI DI SALUMI MISTI CON BURRATA

La Perlas charkbricka med utvalda italienska charkuterier, kronärtskockskräm, oliver och provolone piccante. Serveras i kombination med pinfärsk burrata toppad med olivolja och flingsalt, rödvinsmarinerade syltlökar och crostini.

WINKL CANTINA TERLAN *Pinot Noir, Alto-Adige*

SECONDI

Förbeställning av varmrätt krävs, välj mellan:

MARINA PICCOLA

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

PIANO MALTESE *Chardonnay, Sicilia*

MARTINA FRANCA

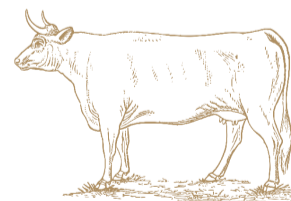
200 gram hängmörad oxfilé som serveras rosastekt med en italiensk parmesandoftande potatisgratäng, sparris, smörstekta champinjoner och en rödvinsås smaksatt med tryffel.

INGROSSO PRIMITIVO DEL SALENTO *Primitivo, Toscana*

RAVIOLI CON TARTUFO E RICOTTA

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

INGROSSO PRIMITIVO DEL SALENTO *Primitivo, Toscana*



DOLCE

TIRAMISU

En ljuvlig tiramisu gjord från grunden på Emilios mammas recept.

KAFFE / TE



La Perla

BY INGROSSO



MENÙ UNO

SEK 795 per person
Wine package SEK 525 per person

ANTIPASTO

AMABELLI VINO SPUMANTE BRUT *Glera, Veneto*

AFFETATI DI SALUMI MISTI CON BURRATA

La Perlas assorted Italian charcuteries, artichoke creme, olives and provolone piccante. Served together with fresh burrata topped with olive oil and flake salt, sweet red wine pickled baby onions and crostini.

WINKL CANTINA TERLAN *Pinot Noir, Alto-Adige*



PRIMI

Pre-order of main dish is required, choose between:

DOLCE VITA

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

Topped with parmesan.

PIANO MALTESE *Chardonnay, Sicilia*

BOSCONERO

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

FORTELLINO VALPOLICELLA RIPASSO *Blend, Veneto*

PENNE VEGETARIANA AL TARTUFO

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

FORTELLINO VALPOLICELLA RIPASSO *Blend, Veneto*

DOLCE

PANNA COTTA DE VANIGLIA

Carefully cooked cream flavoured with real vanilla.
Served with a variation of berries.

KAFFE / TE

MENÙ DUE

SEK 895 per person
Wine package SEK 550 per person

ANTIPASTO

AMABELLI VINO SPUMANTE BRUT *Glera, Veneto*

AFFETATI DI SALUMI MISTI CON BURRATA

La Perlas assorted Italian charcuteries, artichoke creme, olives and provolone piccante. Served together with fresh burrata topped with olive oil and flake salt, sweet red wine pickled baby onions and crostini.

WINKL CANTINA TERLAN *Pinot Noir, Alto-Adige*

SECONDI

Pre-order of main dish is required, choose between:

MARINA PICCOLA

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

PIANO MALTESE *Chardonnay, Sicilia*

MARTINA FRANCA

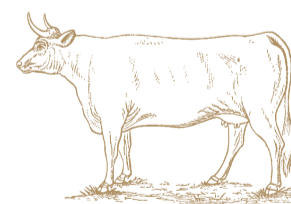
200 gram tenderloin cooked to pink perfection served with an Italian parmesan potato gratin, butter fried mushrooms, asparagus and a red wine sauce infused with truffle.

INGROSSO PRIMITIVO DEL SALENTO *Primitivo, Toscana*

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.

INGROSSO PRIMITIVO DEL SALENTO *Primitivo, Toscana*



DOLCE

TIRAMISU

Homemade tiramisu from Emilios mothers recipe.

KAFFE / TE