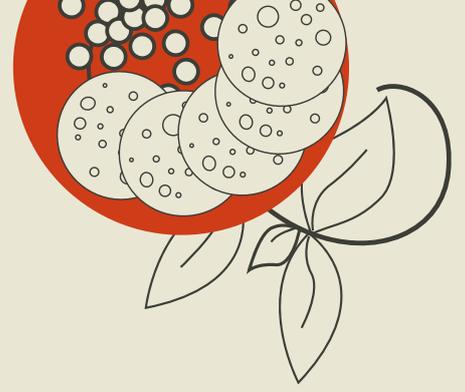


## 前菜

# ANTIPASTI



SALUMI MISTI 14,00 € / 147 SEK

San Daniele ham, honey melon, salami assortment, grilled vegetables, Bresaola and dried cherry tomatoes

サン・ダニエーレの生ハム、メロン、サラミの盛り合わせ、野菜のグリル、ブレオザラ・ビーフ、ドライ・チェリートマト



GRANDE ASSORTIMENTO DI ANTIPASTI 28,00 € / 294 SEK

The chef's assortment of the day's antipasti

本日の前菜の盛り合わせ



INSALATA DI FRUTTI DI MARE 14,00 € / 147 SEK

Calamari, tiger prawns, scallops, fresh salad, herbs and lemon dressing

イカ、車海老、帆立、フレッシュサラダ、ハーブ&レモンのドレッシング添え



CAPRESE Á LA TAVOLÀTA (V) 12,00 € / 126 SEK

Salad with tomato and Mozzarella di Bufala

トマトとモッツアレラチーズのサラダ



VITELLO TONNATO 13,00 € / 137 SEK

Veal and tuna sauce

仔牛&ツナのソース添え



CARPACCIO DI SALMONE 12,00 € / 126 SEK

Salmon carpaccio and avocado cream

サーモンのカルパッチョ、アボカドクリーム添え



MENU ITALIANO ANTIPASTI/PRIMI/SECONDI/DOLCI

59,00 € / 620 SEK

4 course menu of your choice

メニュー・イタリアーノ (前菜 / プリモ / セCOND / ドルチェ)

お好きな料理をお選びいただける4コースメニュー

(v) = Available as vegan / ヴィーガンとの変更も可能です。



# プリモ (パスタ/米)

## PASTE-PRIMI



RISOTTO PRIMAVERA CON GAMBERETTI 24,00 € / 252 SEK

Shrimp risotto with peas, hand peeled shrimps and fennel

エビと豆とフェネルのリゾット



PAPPARDELLE AL CINGHIALE 21,00 € / 221 SEK

Pappardelle pasta with wild boar meatballs in tomato sauce

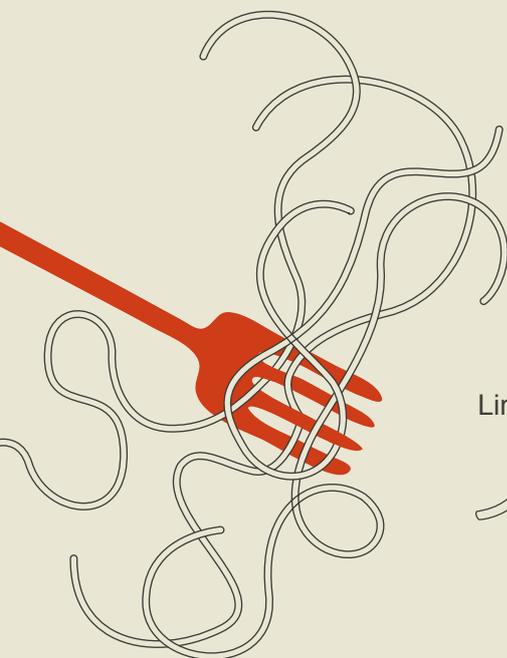
イノシシ肉のミートボール入り トマトソースのパッパルデッレ・パスタ



CANNELLONI AL GORGONZOLA (V) 20,00 € / 210 SEK

Cannelloni with sun-dried tomatoes and gorgonzola sauce

サンドライトマトとゴルゴンゾーラソースのカネロニ・パスタ



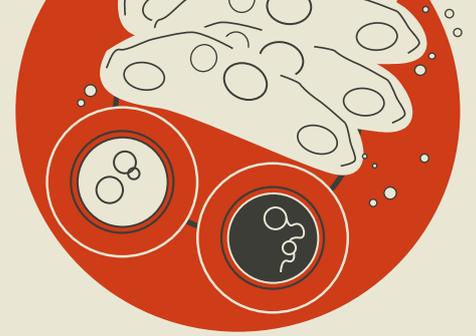
LOVELY GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE ON REQUEST

美味しいグルテンフリーのパスタもご希望によりお作りいたします。

(v) = Available as vegan / ヴィーガンとの変更も可能です。

## セコンド

## SECONDI



RAGÙ DI FAGIOLI E POLENTA (V) 20,00 € / 210 SEK

Bean ragout with polenta and herb salad

豆のラグー、ポレンタ&ハーブのサラダ添え



SPIGOLA FRITTA E MELANZANA FRITTA 23,00 € / 242 SEK

Pan fried sea bass, olive gremolata and fried aubergine

シーバスのフライパン焼き、オリーブ・グレモラータ、焼きなす



SALMERINO ALPINO AL FINOCCHIO 25,00 € / 263 SEK

Roasted arctic char, braised fennel and herby potato mash

北極イワナ焼き、フェネルの蒸し煮とハーブマッシュポテト



FILETTO DI MANZO CON CAPONATA 28,00 € / 294 SEK

Beef tenderloin, caponata stew and Marsala sauce

牛フィレ肉、カポナータ、マルサラソース添え



SCALOPPINE AL LIMONE 24,00 € / 252 SEK

Scaloppine of veal with lemon and capers served with rosemary roasted potatoes

仔牛のスキレットステーキ、レモン&ケイパー添え、ローズマリーのローストポテト



POLLO RUSPANTE CON RICOTTA 24,00 € / 252 SEK

Corn fed chicken stuffed with ricotta cheese served with seasonal vegetables and mint sauce

コーンフェッドチキンのリコッタチーズ詰め、季節の野菜とミントソース添え



CONTORNI 2,50 € / 26 SEK

SIDE ORDERS / サイドディッシュ

INSALATA VERDE

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE

BRUSCHETTA

• Green salad

• Tomato-onion salad

• Bruschetta

• グリーンサラダ

• トマトとタマネギのサラダ

• ブルスケッタ

(v) = Available as vegan / ヴィーガンとの変更も可能です。

# ドルチェ

## DOLCI



TIRAMISÙ ALLA TAVOLATA 10,00 € / 105 SEK

Tiramisu alla Tavolàta

タボラタ特製のティラミス



GELATO E SORBETTO DEL GIORNO (V) 10,00 € / 105 SEK

Ice cream and sorbet alla Tavolàta

タボラタ特製のアイスクリーム&シャーベット



TORTA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO 11,00 € / 116 SEK

Chocolate cake with seasonal fruit and berries

チョコレートケーキ、季節のフルーツ&ベリー添え



SEMIFREDDO ALLA VANILLA E LAMIONI 10,00 € / 105 SEK

Vanilla semifreddo, lemon curd and raspberries

バニラのセミフレッド、レモンカード&ラズベリー添え



FORMAGGI MISTI 13,00 € / 137 SEK

Italian cheese platter

イタリアのチーズ盛り合わせ



FORMAGGIO 7,00 € / 74 SEK

A piece of cheese

チーズ1カット

ASSORTIMENTO DI BISCOTTI ITALIANI FATTI IN CASA

6,00 € / 63 SEK

Assortment of homemade Italian biscuits

自家製イタリアビスケットの盛り合わせ



(v) = Available as vegan / ヴィーガンとの変更も可能です。

