



Drivs av samma italienare sedan 1995

Gruppmeny

Valfria individuella val inom gruppen.
Passa på att njuta av en italienskkomponerad gruppmenyn.
Gruppmenyn gäller om ni är minst fyra personer
och ni har beställt maträtterna minst i förväg,
helst via mail: info@pastaplus.se

Pris:

2 rätter Kr. 315:-
3 rätter Kr. 370:-

Vi erbjuder även er som beställer gruppmeny förmånliga priser på våra aperitifs:

Prosecco 55:-/glaset

Bellini 55:-/glaset

För företag kan vi även erbjuda fakturering (30 dagar).

FÖRRÄTTER

1 Vitello tonnato e rucola

Tunnskivat kalvinnanlår övertäckt med en sås av tonfisk, kapris, citron och majonnäs.
Serveras på en rucolabädd.

2 Mozzarella caprese: (V)

Skivad mozzarella med skivade tomater, olivolja, oregano, basilika och olivoljeinlagd paprika.

3 Carpaccio di salmone

Citronmarinerad tunnskivad rökt lax med olivolja, rucola, tärnade färska tomater samt
hyvlad parmesanost

4 Bruschetta della casa (V)

Vitlöksrostade brödskeivor med olivpaté, mozzarellaost, rucola och skivade tomater

5 Calamari fritti

Friterade bläckfiskringar. Serveras med aioli och citron.

VARMRÄTTER

6 Pappardelle al filetto e tartufo

Bred äggbandpasta med strimlad oxfilé, italiensk tryffel, bacon, persilja, olivolja, vitlök och
färska champinjoner

7 Risotto ai funghi

Arborioris med karljohansvamp, portobello och champinjoner tillagas med grädde, olivolja, lök och vitt vin.

8 Spaghetti primavera: (V)

Spaghetti med färska grönsaker, vittvin, vitlök, buljong och olivolja

9 Ravioli alla napoletana

Spenat- och ricottafyllda ravioli serveras med tomatsås och basilika.

10 Merluzzo alla livornese

Stekt torsk lois filé med tomatsås, oliver, kapris, vitt vin, oregano och vitlök. Serveras med kokt potatis.

11 Trancio di salmone al pomodoro fresco

Stekt benfri laxfjäl med en sås av färska tomater, kapris, vitlök, persilja och olivolja. Serveras med kokt potatis.

12 Scaloppine buongustaio

Smörstekta , lättpanerade tunna skivor av kalvinnanlår med parmaskinka, basilika och pecorino. Serveras med rosmarin potatis.

13 Bocconcini di pollo

Ugnsbakad kycklinglårfile inlindad med parmaskinka och salvia. Serveras med råstek potatis

14 Filetto al pepe verde

Grillad oxfile med grönpepparsås. Serveras med rosmarinpotatis.

15 Filetto di manzo con funghi Portobello

Grillad oxfile övertäckt med parmaskinka. Serveras med rödvinssås, hemgjord kalvfond, sauterade Portobellosvamp och råstek potatis.

DESSERTER

16 Tiramisú

Klassisk italiensk dessert med kaffelikör, mascarponeost, savoiardikex, zabaionesås och kakao.

17 Tartufo classico

Äggvanilj- och chokladgräddglass med chokladsås och kakao.

18 Budino della casa

Ugnsbakad efterrätt gjord av ägg, mjölk, karamellsås och Grand Marnier-likör.