

MENÙ UNO

795 kr per person

Vinpaket (Prosecco, 2 glas vin, kaffe) 495 kr
Vinpaket (Prosecco, 2 glas vin, Dessertvin) 595 kr
Dryckespaket (Prosecco, 2 glas vin, Espresso & Grappa) 695 kr

ANTIPASTO

🍷 *Amore Bianca Prosecco serveras vid ankomst*

AFFETATI DI SALUMI MISTI CON BURRATA
La Perlas charkbricka med kronärtskockskräm, oliver, provolone piccante som serveras i kombination med färsk burrata med olivolja och flingsalt, crostini samt rödvinsmarinerade syltlökar.

🍷 *Ill Falchetto, Pinot Nero*



PASTA

Välj mellan följande rätter (*Förbeställning krävs*):

BOSCONERO

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

🍷 *Nino Negri La Tense Sasella, Nebbiolo*

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*

VEGETARIANA AL TARTUFO

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

🍷 *Nino Negri La Tense Sasella, Nebbiolo*

DOLCE

Välj mellan följande rätter (*Förbeställning krävs*):

TIRAMISU

🍷 *Vin Santo Del Chianti Classico*

PANNA COTTA DE VANIGLIA

🍷 *Ceretto Moscato D'Asti*

MENÙ DUE

895 kr per person

Vinpaket (Prosecco, 2 glas vin, kaffe) 495 kr
Vinpaket (Prosecco, 2 glas vin, Dessertvin) 595 kr
Dryckespaket (Prosecco, 2 glas vin, Espresso & Grappa) 695 kr

ANTIPASTO

🍷 *Amore Bianca Prosecco serveras vid ankomst*

AFFETATI DI SALUMI MISTI CON BURRATA
La Perlas charkbricka med kronärtskockskräm, oliver, provolone piccante som serveras i kombination med färsk burrata med olivolja och flingsalt, crostini samt rödvinsmarinerade syltlökar.

🍷 *Ill Falchetto, Pinot Nero*



SECONDI

Välj mellan följande rätter (*Förbeställning krävs*):

MARTINA FRANCA

200gr hängmörad oxfilé som serveras rosastekt med italiensk parmesandoftande potatisgratäng, sparris, smörstekta champinjoner och en tryffelrödvinsås.

🍷 *Montesso, Blend*

MARINA PICCOLA

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

🍷 *Piano Maltese, Chardonnay*

RAVIOLI CON TARTUFO E RICOTTA

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

🍷 *Nino Negri La Tense Sasella, Nebbiolo*

DOLCE

Välj mellan följande rätter (*Förbeställning krävs*):

TIRAMISU

🍷 *Vin Santo Del Chianti Classico*

PANNA COTTA DE VANIGLIA

🍷 *Ceretto Moscato D'Asti*



MENÙ UNO

795 SEK per person

Wine package (Prosecco, 2 glasses of wine, coffee) 495 SEK
Wine package (Prosecco, 2 glasses of wine, Dessert wine) 595 SEK
Beverage package (Prosecco, 2 glasses of wine, Espresso & Grappa)
695 SEK

ANTIPASTO

🍷 *Amore Bianca Prosecco served upon arrival*

AFFETATI DI SALUMI MISTI CON BURRATA

La Perla's charcuterie tray with artichoke cream, olives, provolone piccante served in combination with fresh burrata topped with olive oil and flake salt, crostini and red wine marinated pickled onions.

🍷 *Ill Falchetto, Pinot Nero*



PASTA

Pre order from the following main dishes:

BOSCONERO

Penne pasta with marinated tenderloin, mushrooms and peperoncini flambéed with cognac, marsala wine, cream, parmesan, truffle cream and basil.

🍷 *Nino Negri La Tense Sasella, Nebbiolo*

DOLCE VITA

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

🍷 *Piano Maltese, Chardonnay*

VEGETARIANA AL TARTUFO

Penne pasta with mushrooms and peperoncini flambéed with cognac, marsala wine, cream, parmesan, truffle cream and basil.

🍷 *Nino Negri La Tense Sasella, Nebbiolo*

DOLCE

Pre order from the following desserts:

TIRAMISU

🍷 *Vin Santo Del Chianti Classico*

PANNA COTTA DE VANIGLIA

🍷 *Ceretto Moscato D'Asti*

MENÙ DUE

895 SEK per person

Wine package (Prosecco, 2 glasses of wine, coffee) 495 SEK
Wine package (Prosecco, 2 glasses of wine, Dessert wine) 595 SEK
Beverage package (Prosecco, 2 glasses of wine, Espresso & Grappa)
695 SEK

ANTIPASTO

🍷 *Amore Bianca Prosecco served upon arrival*

AFFETATI DI SALUMI MISTI CON BURRATA

La Perla's charcuterie tray with artichoke cream, olives, provolone piccante served in combination with fresh burrata topped with olive oil and flake salt, crostini and red wine marinated pickled onions.

🍷 *Ill Falchetto, Pinot Nero*



SECONDI

Pre order from the following main dishes:

MARTINA FRANCA

200 gram's tenderloin served medium with an Italian parmesan- and potato gratin, asparagus, butter fried mushrooms and a truffle- and red wine sauce.

🍷 *Montesso, Blend*

MARINA PICCOLA

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

🍷 *Piano Maltese, Chardonnay*

RAVIOLI CON TARTUFO E RICOTTA

Vegetarian ravioli filled with truffle ricotta and garlic. Severed with a sauce made with four delicious cheeses and topped with parmesan.

🍷 *Nino Negri La Tense Sasella, Nebbiolo*

DOLCE

Pre order from the following desserts:

TIRAMISU

🍷 *Vin Santo Del Chianti Classico*

PANNA COTTA DE VANIGLIA

🍷 *Ceretto Moscato D'Asti*