

MENÙ PRIMI

Varmrätt & Dessert 420 kr per person
3-rättersmeny 775 kr per person
Vinpaket & kaffe 495 kr per person

INGROSSO IO E TE VINO SPUMANTE EXTRA DRY

ANTIPASTO

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.

RICASOLI BROLIO CHIANTI CLASSICO *Sangiovese, Toscana*

PRIMI

BOSCONERO

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

BORGOGNO LANGHE ROSSO *Blend, Piemonte*

DOLCE

TIRAMISU

Tiramisu gjord från grunden på Emilios mammas recept.

KAFFE / TE

MENÙ SECONDI

Varmrätt & Dessert 530 kr per person
3-rättersmeny 885 kr per person
Vinpaket & kaffe 595 kr per person

INGROSSO IO E TE VINO SPUMANTE EXTRA DRY

ANTIPASTO

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.

RICASOLI BROLIO CHIANTI CLASSICO *Sangiovese, Toscana*

SECONDI

MARTINA FRANCA

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

LA MASSA *Blend, Toscana*

DOLCE

TIRAMISU

Tiramisu gjord från grunden på Emilios mammas recept.

KAFFE / TE

Vegetariskt alterantiv & specialkost erbjuds vid föränmälan, till samma menypris.

MENÙ PRIMI

Main course & Dessert 420 SEK per person
3 course menu 775 kr SEK person
Wine package & coffee 495 SEK per person

INGROSSO IO E TE VINO SPUMANTE EXTRA DRY

ANTIPASTO

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.

RICASOLI BROLIO CHIANTI CLASSICO *Sangiovese, Toscana*

PRIMI

BOSCONERO

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

BORGOGNO LANGHE ROSSO *Blend, Piemonte*

DOLCE

TIRAMISU

Homemade tiramisu from Emilios mothers recipe.

COFFEE / TEA

MENÙ SECONDI



Main course & Dessert 530 SEK per person
3 course menu 885 kr SEK person
Wine package & coffee 595 SEK per person

INGROSSO IO E TE VINO SPUMANTE EXTRA DRY

ANTIPASTO

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.

RICASOLI BROLIO CHIANTI CLASSICO *Sangiovese, Toscana*

SECONDI

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.

LA MASSA *Blend, Toscana*

DOLCE

TIRAMISU

Homemade tiramisu from Emilios mothers recipe.

COFFEE / TEA

Vegetarian option & special dietary customizations offered upon pre-order, for the same menu price.