Antipasti

Insalata Italia 75:-
Frisé-och rosésallad med tomat, rödlök, grana padano,
marinerade grönsaker, brödkrutonger och pinjekärnor.

Bruschetta al Pomodoro 69:-
Grillat vitlöksbröd med olivolja, färsk tomat och basilika.

Scamorza con Pancetta ai Ferri 82:-
Rostad Scamorza (rökt, syditaliensk ost) med
pancetta, balsamicokräm och radicchiosallad.

Crostino ai Porcini e Speck 78:-
Grillat vitlöksbröd med smörstekt karljohansvamp och alpspeck.

Pesce Spada Affumicato 88:-
Tunnskivad, rökt svärdfisk med limedressing,
kaprisbär och crema di pomodoro.

Antipasto di Salumi Nostrani 86:-
Capocollo, salame, och prosciutto crudo
med caciottaost, kronärtskocka, olive di gaeta samt taralli.

Carpaccio di Vitello 84:-
Tunnskivad carpaccio på kalv med citron,
hyvlad grana padano, rucola och olivolja.

Saltata di Gamberoni 98:-
Sauterade skaldjur: scampi, blåmusslor och vongole
med persilja, schalottenlök och vitt vin. Serveras med brödkrutonger.

Secondi

Pesce Fresco del Giorno 205:-
Dagens färska fisk, enligt tillgång.

Anatra all'Arancia
con Confitura di Tropea 210:-
Ugnstekt ankbröst med apelsinfond,
rödlökskompott samt parmesankokt polenta.

Costata di Vitello 230:-
Grillad gödkalventrecôte med tryffelkräm, rostade grönsaker
samt potatisterrine kryddad med timjan och soltorkade tomater.

Agnello al Forno con Gremolata 220:-
Örthonungsmarinerad lammrostbiff med citron-persilje gremolata och
smörstekt kronärtskocka; serveras med purjo-potatisgratäng.

Tagliata di Manzo 240:-
Grillad, hängmörad ryggbiff med rucola, rostad paprika,
borettanesky samt pecorinobakad potatis.

Cervo alla Montanara 250:-
Pancettalindad hjortytterfilé med persiljerot,
karljohansvampragú och tryffelbakad potatis.

Italia Il Ristorante · 046-14 80 80
www.italia-ilristorante.com

med reservation för ändringar. subject to change without notice.
2011 10
helltera.se - foto kennet ruona

Pasta fresca

Rigatoni al Pollo e Pesto 145:-
Pastarör med kyckling, tomat, grädde och pesto.

Maccheroni Abruzzesi alla Chitarra 145:-
Fyrkantig, äggspaghetti med sås på lammfilé,
rött vin, kronärtskocka, tomat och peperoncino.

Rigatoni alla Norcina 142:-
Pastarör med sås på tomat, tryffel,
färsk salsiccia, kantareller och grädde.

Strozzapreti al Vitello, Funghi e Pachino 155:-
Pasta med strimlad kalv, champinjoner,
tomatgräddsås samt körsbärstomat.

Agnolotti "Mare e Monti" 152:-
Ricotta-och svampfylld pasta med sås på
scampi, tomat, vin, skogssvamp, grädde och rucola.

Triangoli del Pastore 143:-
Pasta fylld med buffelricotta; serveras med ligurisk pesto,
lite grädde, rostad paprika samt valnötter.

Fettuccine Tartufate con Filetto 149:-
Bandpasta med örtmarinerad fläskfilé,
rostad paprika, grädde, tryffelkräm och oliver.

**Tagliatelle con Fonduta di Taleggio,
Pomodori Secchi e Broccoli** 142:-
Bandpasta med sås på taleggio ost,
soltorkade tomater, zucchini och broccoli.

Linguine ai Frutti di Mare 147:-
Smal bandpasta med scampi, vitt vin, persilja, tomat och skaldjur.

Dessert

Formaggi 66:-
Två sorters ost med fikonmostarda, crostini och valnötter.

Tiramisú 69:-
Dessert med kaffe, likör,
mascarpone och savoiardikex.

Torta di Limone e Cioccolato Bianco 65:-
Italiensk citrontårta med vit choklad och limoncellokräm.

Gelato all'Italiana 58:-
Italiensk glass.

Tartufo Italia 18:-/st
Hemgjord chokladtryffel.

Affogato al Caffé 65:-
Italiensk hasselsnötsglass dränkt i espresso och mandellikör.

Bavarese ai Lamponi 67:-
Bavaroisekräm på mascarpone och hallon.

med reservation för ändringar. subject to change without notice.
2011 10
hellera.se - foto kennet ruona