RICORDI

SECONDI MENÚ

ANTIPASTI
Förrätter för bordet.

Focaccia med grönsakstapenade & pecorino
Arancini, salame magretto, friterade kronärtskockor
oliver & parmigiano, stracciatella

PRIMI

AGNOLOTTI
Citronricotta fylld ravioli, argentinska rödräkor,
skaldjurssmör, kronärtskocka & tomat
Lemon ricotta filled ravioli,Argentinian red shrimps,
seafood butter,artichoke & tomatoes

SECONDI
Välj mellan

MERLUZZO
Torskrygg, blomkålspuré, kronärtskocka,
brytbönor, brynt smör & frasig jordärtskocka
Cod, cauliflower purée, artichoke, green beans,
brown butter & crispy Jerusalem artichoke

eller
BRASATO
Rödvinsbräserad oxkind, marsalasky
krispig jordärtskocka & tryffelpotatispuré
Red wine braised ox cheek, marsala jus,
crispy sunchoke & truffle potato purée

eller
CONTROFILETTO
(tillägg 75SEK)
Grillad ryggbiff, steklök, marsalasky & frasig parmesanpotatis
Grilled striploin, pearl onions, marsala jus & crispy Parmesan potatoes

DOLCI

SORBETTO
Citronsorbet
Lemon sorbet

Menypris 695SEK/person

VINPAKET
595SEK/person

AFTERDINNER

ESPRESSO MARTINI
Kahlua, vaniljvodka, espresso, socker
175SEK

HOT SHOT
Galliano, kaffe, grädde
135SEK

PRE DINNER

COCKTAIL
175SEK

NUVOLA
Vodka, Päron, Lime, Rosmarin & Mascarponeskum

DONNA AMARENA
Aprikoslikör, Körsbär, Mandarin & Soda

SPUMANTI

SPUMANTI DELLA CASA
135SEK

ROTARI BLANC DE BLANCS
175SEK

TILLÄGG FÖR BORDET
För 2–3 pers

CARNE CRUDA
Råbiff, schalottenlök, pepparrotskräm,
picklade senapsfrön & potatischips
Beef tartare, shallots, horseradish cream,
pickled mustard seeds & potato crisps
185SEK

PIZZA TARTUFATA
Svart tryffel, mozza fior di latte, fontina & ricotta
Black truffle, mozzarella fior di latte,
fontina & ricotta.
265SEK

CHAMBRE SEPARÉE

Plats för upp till 20 personer.

LUNCH
Minimumnota för rummet är 10.000SEK

MIDDAG
Minimumnota för rummet är 15.000SEK
(eventuell mellanskillnad debiteras som lokalhyra)

RICORDI

MENY FÖR STÖRRE SÄLLSKAP

Om ni är ett större sällskap på över 10 personer önskar vi att ni enas om EN meny för alla i sällskapet och varje person väljer en av varmrätterna i den valda menyn. Vi anpassar oss efter allergener, vegetarianer etc. Förbeställningen av vilken meny och vilka varmrätter behöver vi senast FYRA dagar innan ankomst, detta för att vi ska kunna ge er bästa tänkbara service.

Om ni har frågor, tveka inte att kontakta vår hovmästare på 08-684 238 61 eller reservation@ricordi.se

PRIMI MENÚ
595 SEK/person

ANTIPASTI
Förrätter att dela vid bordet

Focaccia med grönsakstapenade & pecorino
Arancini, salame magretto, friterade kronärtskockor oliver & parmigiano, stracciatella

MAINS
Varmrätter att dela vid bordet

"CACIO E PEPE"
Linguine med svartpeppar, pecorino, parmigiano, tonfisktartar & citronolja.
Linguine with black pepper, pecorino, parmigiano, tuna tartare & lemon oil.

&

PAPPARDELLE
Ragu bianco på kalv, vitt vin, parmigiano reggiano, karl-johan & tryffel.
Ragu bianco with veal, white wine, parmigiano reggiano, porcini & truffle.

DOLCI

SORBETTO
Citronsorbet
Lemon sorbet

Menypris 595 SEK/person

VINPAKET
450 SEK/person

PRE DINNER

COCKTAIL
175 SEK

NUVOLA
Vodka, Päron, Lime, Rosmarin & Mascarponeskum

DONNA AMARENA
Aprikoslikör, Körsbär, Mandarin & Soda

SPUMANTI

SPUMANTI DELLA CASA
135 SEK

ROTARI BLANC DE BLANCS
175 SEK

TILLÄGG FÖR BORDET
För 2–3 pers

CARNE CRUDA
Råbiff, schalottenlök, pepparrotskräm, picklade senapsfrön & potatischips
Beef tartare, shallots, horseradish cream, pickled mustard seeds & potato crisps
185 SEK

PIZZA TARTUFATA
Svart tryffel, mozza fior di latte, fontina & ricotta
Black truffle, mozzarella fior di latte, fontina & ricotta.
265 SEK

AFTERDINNER

ESPRESSO MARTINI
Kahlua, vaniljvodka, espresso, socker
175 SEK

HOT SHOT
Galliano, kaffe, grädde
135 SEK

Meddela oss vid bokning om eventuella allergier & dieter. Vi anpassar samtliga menyer så att de passar till exempel vegetarianer & veganer.

CHAMBRE SEPARÉE
Plats för upp till 20 personer.

LUNCH
Minimumnota för rummet är 10.000 SEK

MIDDAG
Minimumnota för rummet är 15.000 SEK
(eventuell mellanskillnad debiteras som lokalhyra)