



Sigrid's

Lillajuls meny 2017

Förrätt

- **Antipasti** :Ett fat med kallskurna läckerheter och ostar från Italien serveras med lantbröd och chiliolja

Meny alternativ

- Primo: **Gnocchi con formaggio di capra & barbabietola**, Potatisgnocchi serverad med krämig getostsås och syrad rödbeta
- Secondo: **Pancetta stufata con finocchio e sedano**, Fänkåls och örtrostad grissida serverad med steksky och rostade rotsaker
- Dolci: **Semifreddo al cioccolato**, Choklad semifreddo serverad med honungsglaserade nötter
- Pris: 36€/person

- Primo: **Risotto con aragosta & capesante**, Risotto på kräftor serveras med stekta pilgrimsmusslor och kräftskum
- Secondo: **Salmone e spinachi**, Stekt lax serveras med parmesan & vitlöksstekt spenat, citronmarinerad broccoli, rostade mandlar och citronsky
- Dolci: **Torta di mele con gelato alla vaniglia**, Äppelpaj med vaniljglass
- Pris: 42€/person

- Primo: **Zuppa di pesce**, Torsk, räkor och blåmusslor tillsammans med potatis, fänkål och vitlök i en tomatsky serveras tillsammans med vitlöksstekt lantbröd och vitlöksmajonäs
- Secondo: **Tagliata con scorzonera**, Rosastekt nötinnerfile serveras med smörstekt svartrot, parmesan och vitlöksgratinerad potatis samt en smör & tomatsås smaksatt med en liten nypa chili
- Dolci: **Zabaglione caldo con pere al Marsala**, Varm zabaglione med marsalapocherade päron
- Pris: 48€/person

Dryckespaket

- Prosecco smaksatt med glögg till välkomstskål, 1 öl och 1 glas av husets röda eller vita vin samt grappa eller limoncello till desserten
- Pris: 25€/person

