

# MENU

## À LA CARTE

### APPETIZER

#### Welcome to aperitivo

Två glas prosecco och en typisk italiensk Aperitivo – ”mini starter” med lite av varje. Chark, bröd, ost, oliver & mandlar. – 395

### ENTREES

#### Bread & Butter

Bondbröd, kavring och fröknäcke. Vispat smör. – 95

#### Aperitivos Panko prawns

Cocos friterade räkor. Serveras med crème fraîche säs och sweet chilisäs. – 175

#### Salmon cream cheese

Rökt lax med smörstekt brioche. Serveras med en kall crème fraîche säs. – 255

#### A bit of Mallorca

Krispigt pan de cristal bröd med riven tomatröra och tunt skivad Iberico skinka. – 265

#### Beef carpaccio

Aperitivo's carpaccio på oxfilé. Toppas med selleri, chilimajonäs, rucicola och parmesan. – 195

#### Tomato tartar

Hackad tomatpuck på en spegel av vitlökssås med rostad mandel. Toppas med burrata, basilikaolja och parmesanchips. – 195

### SOUP & SALAD

#### Lobster soup

Krämig hummersoppa med hummerkött och primörer. – 275

#### A piece of Asia

Thaisallad med ryggbiff, glasnudlar, Pak choi, salladskål, koriander och rostade jordnötter. Toppas med mango. Serveras med en spicy risvinäger dressing. – 285

### MAINS

#### PASTA

#### Lasagna Al Forno

Hemlagad klassisk lasagne med färsk pasta, köttfärssås på oxfilé, morötter, Gruyère och mozzarellabechamelsås. Serveras med en liten tomat sallad. – 255

#### Ravioli Royale

Ank & foie ravioli serveras med en parmesansås som toppas med ett tryffelskum. (*Emilio's favorit*). – 295

*\*Går även att få vegetarisk med en spenat och ricotta fyllning. 245*

#### Scampi Supreme

Linguini pasta, scampi, piccadilly tomater, vitt vin och vitlök. Toppas med citron zest. – 275

#### Creamy chantarelle delight

Sedanini pasta med cognac-fräst oxfilé, smörstekta kantareller, serveras i en krämig provoloneostsäs. Toppas med riven parmesan. – 325

### MAINS

#### SEA & STREAM

#### Velvety scallops

Halstrade pilgrimsmusslor på en bädd av blancherad spenat. Toppas med Aperitivos beurre blanc säs. Serveras med ris. – 365

#### Butter baked cod loin

Smörbakad torskrygg. Serveras med hummersås och sockerärter. Toppad med handskalade räkor, forellrom och dill. Välj mellan ris eller smörslungad kokt potatis. – 425

#### FARM & FIELD

#### Posh-Panko Chicken Cordon Bleu

Panko-friterad kycklingfilé fylld med rökt skinka och Gruyèreost. Serveras med krispiga pommes frites, liten tomat sallad och dijonsenapssås. – 315

#### Peppercorn Oasis

Oxfile Tournedos (*medium om inget annat önskas*) med smak av vitlök och timjan. Serveras med Aperitivos grönpepparsås, pommes och smörslungade sockerärter. – 435

Man även kan få smörslungad kokt potatis till vissa rätter.

Välkommen att upptäcka våra fantastiska vegetariska rätter på baksidan av menyn!

### DESSERT

#### Caramel Apple tacos

Äppelpaj tacos med kanel. Toppas med vaniljglass. – 165

#### Raspbrûlée

(2 pers) Hallon crème brûlée. Toppas med ett hallontäcke och färska hallon. – 265

#### French saffron toast

Fattiga riddare med saffran. Serveras med lättvispad grädde och färska bär. Toppas med lönnsirap och mandelflarn. – 165

#### Mrs Lemon

Citroncurd, citronsorbet och fransk maräng på en kexbotten. Toppas med fänkålspulver. – 165

#### Mr Chocolate

Seg/mjuk brownie med en kula vaniljglass. Toppas med en ganasch och kolasås. – 145

#### Gelato al tiramisù

Vår hemmagjorda tiramisuglass som vi toppar med en Baileys choklad-kaffesås. – 165

#### A kiss of lemon

En kula citronsorbet som toppas med prosecco. – 135

#### One bite

Hemgjord chokladtryffel. – 65

#### IL GRANDE AMORE

(Att dela, it's a big one) En tvåvånings dessertdröm med ett urval av våra efterrätter samlade. – 1150

PLANTES & PLATES  
VEGETARISKT

**A bit of Mallorca**

Krispigt pan de cristal bröd med riven tomatröra. - 155

**Tomato tartar**

Hackad tomatpuck på en spegel av vitlökssås med rostad mandel. Toppas med burrata, basilikaolja och parmesanchips. - 195

**Ravioli Royale**

Spenat och ricotta ravioli serveras med en parmesansås. Toppas med tryffelskum. - 245

**Creamy chantarell delight**

Sedanini pasta med smörstekta kantareller, serveras i en krämig provoloneostsås. Toppas med riven parmesan. - 285

**Velvety scallops**

Halstrade "pilgrimsmusslor" gjorda på King oyster svamp. Serveras på en bädd av blancherad spenat och Aperitivos beurre blanc sås. Serveras med ris. - 325

**Forest Fairy Mushroom Wellington**

Smördegsinbakad skogssvamp och primörer. Serveras med grönpepparsås och ugnsbakade tomater. Serveras med pommes. - 315

SENSI

A copy of Emilio and Asa Ingrosso's lifestyle/cook. 65 fantastic recipes and 304 pages about life, food, wine, music, décor and funny anecdotes. - 595

Est. 2023

APERITIVO

BY INGROSSO



FOOD