



Gruppmeny

Gäller grupper om minst 4 personer

Menyn finns tillgänglig på engelska i restaurangen.
The menu is available in English at the restaurant.

Valfri komponering
Gäller endast vid minst 1 dags förbeställning,
helst via mail: info@pastaplus.se
eller
fax 031-18 31 60.

Pris:

2 rätter Kr. 300:-

3 rätter Kr. 350:-

4 rätter Kr. 400:-

I priset ingår välkomstaperitif.
För företag kan vi även erbjuda fakturering.

Aperitivo Bellini: (ingår alltid)

Välkomstaperitif (mousserande vin med persikajuice) eller alkoholfri variant

FÖRRÄTT

Mozzarella caprese:

Skivad mozzarella med skivade tomater, olivolja, oregano, basilika och olivoljeinlagd paprika.

Carpaccio di salmone:

Citronmarinerad tunnskivad rökt lax med olivolja, rucola, tärnade färska tomater samt hyvlad parmesanost

Bruschetta della casa:

Vitlöksrostade brödkivor med olivpaté, mozzarellaost, rucola och skivade tomater

PASTA

Pappardelle al filetto e tartufo:

Bred äggbandspasta med strimlad oxfilé, italiensk tryffel, bacon, persilja, olivolja, vitlök och färska champinjoner

Pappardelle al limone e scampi:

Bred äggbandspasta med kräftstjärtar, citronsås, vitvin, rucola, olivolja och vitlök

Spaghetti primavera:

Spaghetti med färska grönsaker, vittvin, vitlök, buljong och olivolja

Penne al pollo e gorgonzola:

Penne med kyckling och gorgonzolasås

VARMRÄTT

Filetto lupo di mare:

Stekta havskattsfiléer smaksatta med vitt vin, vitlök och citronsås. Serveras med råstek potatis.

Pescespada alla Ragusana:

Panerad (mjöl) svärdfisk stekt i olivolja, citron, vittvin, vitlök, grönsaksbuljong, persilja. Serveras med kokt potatis

Saltimbocca alla romana:

Smörstekta, lättpanerade tunna skivor av kalvinnanlår med parmaskinka, salvia, vitvin och kalvfond. Serveras med rosmarinpotatis

Bocconcini di pollo:

Ugnsbakad kycklinglårfile inlindad med parmaskinka och salvia. Serveras med råstek potatis

Filetto al pepe verde:

Grillad oxfilé med grönpepparsås, serveras med rosmarinpotatis

Filetto di manzo alla boscaiola:

Grillad oxfilé övertäckt med parmaskinka. Serveras med rödvinssås, sauterade champinjoner och råstekt potatis

DESSERT**Tiramisú:**

Italiensk dessert med kaffelikör, mascarpone-ost, savoiardi-kex, zabaionesås och kakao.

Tartufo classico:

Äggvanilj och chokladgräddglass med chokladsås och kakao.

Mousse al limone:

Italiensk citronmousse

Pasta + Södra Vägen 2 · Göteborg · **Tel:** +46 (0) 31 - 16 56 00 · **Fax:** +46 (0) 31 - 18 31 60 · info@pastaplus.se