



Drivs av samma italienare sedan 1995

Gruppmeny

Gäller grupper om minst 4 personer

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

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

Pris:

2 rätter Kr. 325:-

3 rätter Kr. 375:-

4 rätter Kr. 425:-

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

Aperitivo Bellini: (ingår alltid)

Välkomstaperitif (mousserande vin med persikajuice) eller alkoholfri variant

FÖRRÄTT

Vitello tonnato e rucola:

Tunnskivat kalvinnanlår övertäckt med en sås av tonfisk, kapris, citron och majonnäs.
Serveras på en rucolabädd.

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 brödskeivor 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 nostrane:

Penne med strimlad kycklingfilé, rödvinsås och färska champinjoner

VARMRÄTT

Filetto lupo di mare:

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

Salmone al pepe rosa:

Stekt benfri laxkotlett med rosépepparsås. Serveras med kokt potatis.

Scaloppine buongustaio:

Smörstekta , lättpanerade tunna skivor av kalvinnanlår med parmaskinka, basilika och pecorino. Serveras med rosmarin potatis.

Bocconcini di pollo:

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

Filetto al pepe verde:

Grillad oxfile med grönpepparsås, serveras med rosmarinpotatis

Filetto di manzo alla boscaiola:

Grillad oxfile 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