

# LE BORGATE

## ANTIPASTI

### I BOCCONCINI

En blandning av friterade delikatesser som zucchinibloomor fyllda med mozzarella, mozzarelline och Ascolaneoliver fyllda med köttfärs.

**79 kr**

### FRITTO MISTO DI VERDURE

En utsökt aptitretare av olika friterade grönsaker som zucchini, aubergine och kronärtskocka serveras med pecorino-ost fondue.

**69 kr**

### I SUPPLÍ

Två friterade risottobollar, *Semplice* och *Piccante*, av arborioris fyllda med San Marzanotomater d.o.p. och med mozzarella fior di latte. *Piccante* är också fylld med 'Nduja, en kryddig färserad salami från Calabria.

**69 kr/st**

### IL TAGLIERE

Exklusiv variation av ursprungsskyddade ekologiska ostar och charketurier. Serveras tillsammans med rostat surdegsbröd.

**155 kr**

### PIZZA FRITTA CON CULATELLO

Friterade pizza serveras med culatello (lufttorkad skinka, väldoftande med lång och söt eftersmak och lagrad minst 12 mån)

**105 kr**

### I CROSTINI

1. Rostad surdegsbröd med tryffelkräm, rökt provolaost och salsiccia. (utsökt korv av fläskkött från Toscana)  
**95 kr/st**
2. Rostad surdegsbröd med mozzarella fior di latte, karljohansvampkräm, ruccolasallad och hyvlad parmesanost lagrad i 24 mån  
**89 kr/st**

### ZUPPA DI CROSTACEI & MOLLUSCHI

Skaldjursoppa serveras med en klick mascarponeost tillsammans med rostat surdegsbröd

**109 kr**

### ZUPPA DI POMODORO CON SALSICCIA E CIPOLLA ROSSA

En mustig tomatsoppa på San Marzanotomater d.o.p. toppad med rödlök och salsiccia (utsökt korv av fläskkött från Italien). Serveras tillsammans med rostat surdegsbröd.

*Finns även att få som vegetarisk rätt.*

**99 kr**

# LE BORGATE

## PRIMI PIATTI

### PASTA

#### **PANZEROTTI AI FUNGHI CON CREMA DI TALEGGIO E ZUCCHINE**

Hemlagad pastakuddar fyllda med karljohansvamp och ricottaost.  
Serveras med en delikat sås av zucchini, schalottenlök och taleggioost.

**179 kr**

#### **SPAGHETTI DEL PESCATORE**

Spaghetti di Gragnano tillagas med havets läckerheter röda räkor,  
blåmusslor och små bläckfiskar.

**189 kr**

#### **TORTELLONI ASPARAGI E LANGHERINO**

Hemlagad pasta fylld med färsk fårost och sparris,  
serveras med tryffelkräm och en krispig griskind  
*Finns även att få som vegetarisk rätt.*

**199 kr**

#### **GNOCCHI ALLA CREMA DI GAMBERI**

Potatisgnocchi serveras här tillsammans med en krämig räksås.  
*Gnocchi, "klimpar" som förmodligen introducerades av romerska legionärer  
under rikets expansion.*

**179 kr**

#### **TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGU' NAPOLETANO**

Typisk äggpasta ifrån Emilia Romagna serveras med napoletansk ragu på rödlök,  
San Marzanotomatsås, bitar av nötkött och salsicciakorv från Italien.

**169 kr**

#### **FAGOTTINI SPINACI & GORGONZOLA**

Fyllda bågar med gorgonzolaost serveras med en krämig spenatsås

**169 kr**

#### **SPAGHETTI DI "GRAGNANO" AL POMODORO SAN MARZANO**

Välkända spaghetti di Gragnano (Napoli) med San Marzanotomater,  
taggiasca oliver och riven pecorino romano d.o.p.

**149 kr**

Vi serverar även glutenfri pasta.

# LE BORGATE

## SECONDI KÖTT OCH FISK

Rätter serveras med ugnstekta potatis

### FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Förstklassig oxfile från Toscana serveras med grönpepparsås på grädde, cognac och persilja.

**299kr**

### TONNO ALLA SICILIANA

Stekat tonfisk (stekat till rosa kärna) serveras med siciliansk pesto och säsongens grönsaker.

**269 kr**

### COSTOLETTE DI AGNELLO MARINATE ALL' AGLIO

Vitlöksmarinerad lammracks. Serveras med pesto.

**279 kr**

### FRITTO MISTO

En blandning av friterad bläckfisk och scampi, serveras med chilimajonnäs.

**219 kr**

## DESSERT

### PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta med karamell eller choklad toppings.

**69kr**

### TORTA AL CIOCCOLATO

Våra egengjorda choklad fårta serveras med en kula av vaniljglass.

**79 kr**

### TIRAMISÚ CLASSICO

"Pigga upp mig", en klassisk dessert från Italien. Den görs traditionellt på espresso, ägg, kakao och mascarpone-ost

**89kr**

### I TARTUFINI

**2 st/35 kr**

### SORBETTO AL LIMONE

**69 kr**

### CAFFE' & BABA' AL RUM

Espresso serveras med en bakverk typisk från Neapels dränk i rum.

**42 kr**

