

RICORDI

SECONDI MENÚ

ANTIPASTI

Förrätter för bordet.

Focaccia med grönsakstapenade & pecorino
Arancini, salame magretto, tartar di tonno
oliver & parmesan, stracciatella

PRIMI

AGNOLOTTI

Ravioli med citronricotta & parmesan, rödräkor, skaldjurssmör,
kronärtskocka & tomat.

Ravioli with lemon ricotta & Parmesan, red shrimps,
sea food butter, artichokes & tomato.

SECONDI

Välj mellan

MERLUZZO

Kryddstekt torskrygg, rostad blomkål, siciliansk pesto,
brynt smör & marcona mandlar.
Roasted cod with fennel rub, roasted cauliflower, sicilian pesto,
browned butter & marcon almonds.

eller

BRASATO

Rödvinsbrässerad oxkind, borrettanalök, broccoli & pecorino.
Red wine braised ox cheek, borretana onion, broccoli & pecorino.

eller

CONTROFILETTO

(tillägg 75 SEK)

Grillad biff, frasig parmesanpotatis, marsalasky,
borrettanalök & tryffel majonnäs.

Sirloin, parmesan potatoes, marsala jus, borretana onion & truffle mayonnaise.

DOLCI

SORBETTO

Citronsorbet

Lemon sorbet

Menypris 695 SEK/person

VINPAKET

PICCOLO

495 SEK/person

GRANDE

695 SEK/person

AFTERDINNER

ESPRESSO MARTINI

Kahlua, vaniljvodka, espresso, socker
175 SEK

HOT SHOT

Galliano, kaffe, grädde
135 SEK

PRE DINNER

COCKTAIL

175 SEK

APERELLO

LIMONCELLO, APEROL, SUGAR & LEMON

NUVOLA

RUM, LIMONCELLO, LIME, SUGAR & MINT FOAM

SPUMANTE

PROSECCO DOC

125 SEK

MOËT IMPERIAL

195 SEK

TILLÄGG FÖR BORDET

För 2-3 pers

CARNE CRUDA

Råbiff, picklad lök, friterad potatis "allumettes"
& parmesan reggiano
175 SEK

PIZZA TARTUFATA

Svart tryffel, mozza fior di latte, fontina & ricotta
Black truffle, mozzarella fior di latte,
fontina & ricotta.
230 SEK

CHAMBRE SEPARÉE

Plats för upp till 20 personer.

LUNCH

Minimumnota för rummet är 10.000 SEK

MIDDAG

Minimumnota för rummet är 15.000 SEK
(eventuell mellanskillnad debiteras som lokalhyra)

RICORDI

MENY FÖR STÖRRE SÄLLSKAP

Om ni är ett större sällskap på över 10 personer önskar vi att ni enas om EN meny för alla i sällskapet och varje person väljer en av varmrätterna i den valda menyn. Vi anpassar oss efter allergener, vegetarianer etc. Förbeställningen av vilken meny och vilka varmrätter behöver vi senast FYRA dagar innan ankomst, detta för att vi ska kunna ge er bästa tänkbara service.

Om ni har frågor, tveka inte att kontakta vår hovmästare på 08-684 238 61 eller reservation@ricordi.se

PRIMI MENÚ

595 SEK/person

ANTIPASTI

Förrätter att dela vid bordet

Focaccia med grönsakstapenade & pecorino
Arancini, salame magretto, tartar di tonno
oliver & parmesano, stracciatella

MAINS

Varmrätter att dela vid bordet

"CACIO E PEPE"

Linguine med svartpeppar, pecorino, parmesano, tonfisktartar & citronolja.
Linguine with black pepper, pecorino, parmesano, tuna tartare & lemon oil.

&

PAPPARDELLE

Ragu bianco på kalv, vitt vin, parmesano reggiano, karl-johan & tryffel.
Ragu bianco with veal, white wine, parmesano reggiano, porcini & truffle.

DOLCI

SORBETTO

Citronsorbet
Lemon sorbet

Menypris 595 SEK/person

VINPAKET

PICCOLO

495 SEK/person

GRANDE

695 SEK/person

AFTERDINNER

ESPRESSO MARTINI

Kahlua, vaniljvodka, espresso, socker
175 SEK

HOT SHOT

Galliano, kaffe, grädde
135 SEK

Meddela oss vid bokning om eventuella allergier & dieter. Vi anpassar samtliga menyer så att de passar till exempel vegetarianer & veganer.

PRE DINNER

COCKTAIL

165 SEK

GONDOLA

GIN, APEROL, STRAWBERRY, BASIL
SUGAR & LIME

NUVOLA

RUM, LIMONCELLO, LIME,
SUGAR & MINT FOAM

SPUMANTE

SPUMANTE DELLA CASA

105 SEK

PROSECCO P ALPHA Z

120 SEK

MOËT IMPERIAL

195 SEK

TILLÄGG FÖR BORDET

För 2–3 pers

CARNE CRUDA

Råbiff, rostad lökmajonnäs, picklad lök,
jordärtskockschips & parmesan.
Beef tartare, roasted onion mayonaisse,
crispy sunchokes & Parmesan
175 SEK

PIZZA TARTUFATA

Svart tryffel, mozza fior di latte,
fontina & ricotta
Black truffle, mozzarella fior di latte,
fontina & ricotta.
230 SEK

CHAMBRE SEPARÉE

Plats för upp till 20 personer.

LUNCH

Minimumnota för rummet är 10.000 SEK

MIDDAG

Minimumnota för rummet är 15.000 SEK
(eventuell mellanskillnad debiteras som lokalhyra)