

RICORDI

SECONDI MENÚ

ANTIPASTI

Förrätter för bordet.

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

Torskrygg, fänkålssallad, picklad kantarell, frasig potatis & brynt smör
Cod, fennel salad, pickled chantarelles, crispy potatoes & browned
butter.

eller

BRASATO

Rödvinsbrässerad oxkind, steklök, broccoli & pecorino.
Red wine braised ox cheek, pearl onion, broccoli & pecorino.

eller

CONTROFILETTO

(tillägg 75^{SEK})

Grillad biff, frasig parmesanpotatis,
marsala, borrettanalök & tryffelmajonnäs.
Striploin, parmesan potatoes,
marsala jus, borretana onion & truffle mayonnaise.

DOLCI

SORBETTO

Citronsorbet
Lemon sorbet

Menypris 695^{SEK}/person

VINPAKET

595^{SEK}/person

AFTERDINNER

ESPRESSO MARTINI

Kahlua, vaniljvodka, espresso, socker
175^{SEK}

HOT SHOT

Galliano, kaffe, grädde
135^{SEK}

PRE DINNER

COCKTAIL

175^{SEK}

L'ESTATE

STRAWBERRY, VODKA, LIMONCELLO,
LEMON & COCONUT FOAM

GIARDINI DEL RE

GIN, BASIL, LEMON, SUGAR & EGG WHITE

SPUMANTI

SPUMANTI DELLA CASA

130^{SEK}

ROTARI BLANC DE BLANCS

155^{SEK}

MOËT IMPERIAL

195^{SEK}

TILLÄGG FÖR BORDET

För 2–3 pers

CARNE CRUDA

Råbiff, picklad lök, friterad potatis "allumettes"
& parmigiano reggiano
175^{SEK}

PIZZA TARTUFATA

Svart tryffel, mozza fior di latte, fontina & ricotta
Black truffle, mozzarella fior di latte,
fontina & ricotta.
255^{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 & parmigiano, stracciatella

MAINS

Varmrätter att dela vid bordet

”CACIO E PEPE”

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

&

PAPPARDELLE

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

DOLCI

SORBETTO

Citronsorbet
Lemon sorbet

Menypris 595^{SEK}/person

VINPAKET

450^{SEK}/person

PRE DINNER

COCKTAIL

175^{SEK}

L’ESTATE

STRAWBERRY, VODKA, LIMONCELLO,
LEMON & COCONUT FOAM

GIARDINI DEL RE

GIN, BASIL, LEMON, SUGAR & EGG WHITE

SPUMANTI

SPUMANTI DELLA CASA

130^{SEK}

ROTARI BLANC DE BLANCS

155^{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.

255^{SEK}

AFTERDINNER

ESPRESSO MARTINI

Kahlua, vaniljvodka, espresso, socker
175^{SEK}

HOT SHOT

Galliano, kaffe, grädde
135^{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)

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