

ATT ÄTA ITALIENSKT ÄR ATT NJUTA LÅNGSAMT AV MATEN

Måltiden börjar med aptitretande **ANTIPASTI**,
följs av smakrika **PRIMI** som pasta eller risotto.

Vi fortsätter med **SECONDI** som är kött, fisk eller fågel och till det beställer
du tillbehör du tycker om, dessa kallas **CONTORNI**.

Måltiden rundas av med **DOLCI**, något sött,
gärna tillsammans med en espresso eller ett glas digestivo.



PANZA

ANTIPASTI

APTITRETARE

ARANCINI

Krämiga arancini med svamp, serverade med parmesancreme

135

TARTARE DI TONNO

Cannoli fyllda med tonfisktartar marinerad i olivolja, apelsin- och blodapelsinpest/juice, gräslök och selleri, med kapris-citronmajonnäs

155

CARPACCIO DI VITELLO

Tunt skivad kalv med tryffelmajonnäs, ruccola, hyvlad parmesan, rostade pinjenötter & parmesan

195

PANE

Husets bröd med grissini, tapenade & tryffelfärskost

45

PRIMI

EN FÖRSTA LITEN RÄTT

AGLIO E OLIO

Linguine med vitlök, olivolja & pepperoncino

105/185

"CARBONARA" CON SALSICCIA

Färsk Cesarece med salsiccia, vitlök, svartpeppar & äggula

155/255

FRUTTI DI MARE

Linguine med tomatsås, blåmusslor, vongole, räkor & bläckfisk

195/285

TORTELLONE

Tortellone fylld med Västerbottenost & kantareller i Sandefjordsås

145/245

RISOTTO MILANESE

Saffransrisotto med parmesan

145/245

RISOTTO ALLA ZUCA

Krämig risotto med pumpa, pancetta, salvia & parmesan

155/255

CAPRINO CHAUD

Variation av betor, caprinokräm med rosmarin, svartpeppar, honung och rostade valnötter

Fråga servitören om veganskt alternativ

165

CALAMARI FRITTI

Friterad bläckfisk med krispig svartkål och svartvitlöksaioli

145

BURRATA CON MARMELLATA

Burrata med tomatmarmelad, olivolja, pumpakärnor & balsamico

155

CHARKBRICKA

Utvalda charkuterier med oliver, marinerade grönsaker & grissini

195

PINSA ROMANA

PINSA ATT DELA SOM ANTIPASTI ELLER SOM SECONDI

PROSCIUTTO

Tomatsås, mozzarella, prosciutto, parmesan & ruccola

195

DIAVOLA

Tomatsås, mozzarella, 'nduja, salami ventricina, färsk chili och gräslök

195

PINSA SVEDESE

Crème fraîche, rödlök, gräslök och husets rökta rom

210

TARTUFO E FUNGHI

Färskost, skogssvamp och tryffel

245

Visste du att du kan abonnera
hela inre delen av restaurangen här?
Jo, det är sant!

Vill du veta mer? Mejla till:
konferens.palace@elite.se

ALLERGISK? FRÅGA DIN SERVITÖR.

SECONDI

ANDRA RÄTTEN

TAGLIATA DI RIBEYE
Skivad entrecote med rödvinssås
spenat- och grönkålssallad & parmesan
345

POLLO MAIS
Majskycklingfilé med tryffelfyllning,
krispig svartkål & kycklingsky
245

SPIGOLA
Helgrillad havsabborre med grillad citron.
315

TRILOGIA DI ZUCA
Rostad pumpa på pumpapuré, toppad med stekta
vilda svampar, rostade pumpakärnor, hackade
rostade hasselnötter, veganskt smör
& balsamicoglaze.
245

Tillval: färskriven tryffel 95 kr (3 g)

CONTORNI

TILLBEHÖR

POLENTA FRITTA
Friterad polenta med skogssvamp
75

BARBABIETOLE
Variation av rostade, hyvlade och inlagda betor &
valnötter.
55

VERDURE AUTUNNALI
Rostade höstgrönsaker med balsamicoglaze
65

CAVOLO VERDE
Stekt grönkål och spenat med krispig svartkål
65

PATATE FRITTE
Klassiska pommes frites med parmesan, Panzas
örtsalt & tryffelmajonäs
55

PATATE ARROSTO
Rostad potatis med rosmarin
45

PURÈ DI PATATE
Potatispuré med smör och salvia & tryffel
65

DOLCI

NÅGOT SÖTT

PINSA CON NUTELLA
Pinsa med Nutella och mascarpone
145
Tillval: Vaniljglass 45

CALZONE CON MELA
(FÖR 1 ELLER 2 PERS)
Calzone fylld med äpple, kanel & vegansk färskost
95/175

PANZA TIRAMISÙ
Hemgjorda savoiardi doppade i espresso,
mascarponecrème med Marsalavin & kakao
125

ZABAGLIONE
Skogsbär i skummig marsala-zabaglione
& hackade mandlar
115

AFFOGATO
Espresso & hemmagjord gelato med kanderade
pistagenötter
95
Tillval: Valfri sprit

CANNOLI
Krispiga cannoli fylld med glass & kanderade nötter
Fråga din servitör om dagens smaker
55

GELATO & SORBET
Fråga din servitör om dagens smaker
45