

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 AI FUNGHI

Krämiga arancini med svamp, serverade med parmesancreme.

135

TARTARE DI TONNO

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

165

CARPACCIO DI VITELLO

Tunt skivad kalv med tryffelmajonnäs, ruccola, hyvlat Parmigiano Reggiano, rostade pinjenötter och balsamicoglaze.

195

BRÖD

Husets nybakade bröd med grissini, tapenade och tryffelfärsrost.

45

PRIMI

EN FÖRSTA LITEN RÄTT

AGLIO E OLIO

Linguine med vitlök, peperoncino och olivolja.

105 / 185

CARBONARA CON SALSICCIA

Färsk casarecce med salsiccia, vitlök, svartpeppar och äggula.

155 / 285

FRUTTI DI MARE

Linguine med tomatås, basilika, räkor, blåmusslor, vongole och bläckfisk.

195 / 285

TORTELLONE VÄSTERBOTTEN E CANTARELLI

Tortellone fylld med Västerbottensost och kantareller i örtig beurre blanc.

145 / 245

RISOTTO ALLA MILANESE

Saffransrisotto med parmesan och parmesanchips.

145 / 245

RISOTTO ALLA ZUCCA, PANCETTA E SALVIA

Krämig risotto med rostad pumpa, krispig pancetta och färsk salvia, toppad med Parmigiano Reggiano.

155 / 255

CAPRINO CHAUD

Rostade gula betor, inlagda röda betor, skivade polkabeter och caprinokräm med rosmarin, svartpeppar, honung och rostade valnötter.

Fråga servitören om veganskt alternativ.

155

CALAMARI FRITTI

Friterad calamari med krispig svartkål och svartvitlöksaioli.

145

BURRATA CON MARMELLATA DI

POMODORI VERDI

Burrata med grön tomatmarmelad, olivolja, pumpakärnor och balsamico.

155

CHARKBRICKA

Utvalda charkuterier med oliver och grissini.

195

PINSA ROMANA

PINSA ATT DELA SOM ANTIPASTI ELLER ELLER SOM SECONDI

PINSA PROSCIUTTO

Tomatsås, mozzarella, prosciutto, parmesan och ruccola.

195

PINSA DIAVOLA

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

175

PINSA SVEDESE

Crème fraîche, rödlök, gräslök och husets rökta rom.

155

PINSA FUNGHI E TARTUFO

Färskost, svamp och tryffel.

195

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

SECONDI

ANDRA RÄTTEN

TAGLIATA DI RIBEYE
CON RIDUZIONE DI VINO ROSSO
Skivad ribeye med rödvinsreduktion, spenat- och
grönkålssallad och parmesanflingor.

295

POLLO MAIS CON PELLE E
FARCITURA DI TARTUFO
Majskycklingfilé fylld med tryffel, serverad
med krispig svartkål och vitvinssås.

245

SPIGOLA ALLA GRIGLIA
Grillad havsabborre med grillad citron.

315

TRILOGIA DI ZUCCA
E FUNGHI
Rostad pumpa på pumpapuré, toppad med stekta
vilda svampar, rostade pumpakärnor, hackade
rostade hasselnötter och balsamicoglaze.

245

Tillval: färskrivnen tryffel 95 kr (3 g) eller 35 kr per gram.

CONTORNI

TILLBEHÖR

POLENTA FRITTA CON
FUNGHI SELVATICI
Krispig polenta med blandade vilda svampar.

75

BARBABIETOLE ARROSTO E NOCI
Rostade gula betor, inlagda gula betor, hyvlad
polkabetor och valnötter.

55

VERDURE AUTUNNALI ARROSTITE
Rostade höstgrönsaker
med balsamicoglaze

65

CAVOLO VERDE E SPINACI SALTATI
CON CAVOLO NERO CROCCANTE
Stekt grönkål och spenat med krispig svartkål.

65

PATATE FRITTE CON PARMIGIANO
Pommes frites med parmesan.

55

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO
Rostad potatis med rosmarin.

45

PURÈ DI PATATE AL BURRO
E SALVIA O CON TARTUFO
Potatispuré med smör och salvia eller med tryffel.

65

DOLCI

NÅGOT SÖTT

CALZONE CON NUTELLA E
MASCARPONE (FÖR 1 ELLER 2 PERS)
Calzone med Nutella och mascarpone.

125 / 195

PINSA CON MELA E CANNELLA (FÖR 1
ELLER 2 PERS)
Pinsa med äpple, kanel och vegansk färskost.

95 / 175

PANZA TIRAMISÙ
Hemgjorda savoiardi doppade i espresso,
mascarponecrème med Marsala och kakao.

125

ZABAGLIONE CON FRUTTI DI BOSCO
Skogsbär i skummig Marsala-zabaglione,
toppad med mandlar.

115

AFFOGATO
Vaniljglass eller annan smak med en shot espresso
och kandierade pistagenötter.
Tillägg: valfri sprit.

35

CANNOLI CON GELATO
E NOCI CANDITE
Krispiga cannoli fyllda med valfri glass
och kandierade nötter.

55