



*Drivs av samma italienare sedan 1995*

## Gruppmeny

Individuella val inom gruppen.

Gruppmenyn gäller om ni är minst fyra personer.  
Vänligen beställ maträtterna minst en dag i förväg,  
helst via mail: [info@pastaplus.se](mailto:info@pastaplus.se) eller skriv ut vårt **beställningsformulär**.

### Pris:

**2 rätter Kr. 315:-**  
**3 rätter Kr. 370:-**

Vi erbjuder även er som beställer gruppmeny förmånliga priser på våra aperitifs:

**Prosecco 55:-/glaset**

**Bellini 55:-/glaset**

För företag kan vi även erbjuda fakturering (30 dagar).

## FÖRRÄTTER

### 1. Vitello tonnato e rucola

Tunnskivat kalvinnanlår övertäckt med en sås av tonfisk, kapris, citron och majonnäs. Serveras på en rucolabädd.

### 2. Mozzarella caprese: (V)

Skivad mozzarella med skivade tomater, olivolja, oregano, basilika och olivoljeinlagd paprika.

### 3. Carpaccio di salmone

Citronmarinerad tunnskivad rökt lax med olivolja, rucola, tärnade färska tomater samt hyvlad parmesanost.

### 4. Bruschetta della casa (V)

Vitlöksrostade brödsivor med olivpaté, mozzarellaost, rucola och skivade tomater.

### 5. Calamari fritti

Friterade bläckfiskringar. Serveras med aioli och citron

## VARMRÄTTER

### 6. Pappardelle al filetto e tartufo

Bred äggbandpasta med strimlad oxfileé, italiensk tryffel, bacon, persilja, olivolja, vitlök och färska champinjoner.

### 7. Risotto ai funghi

Arborioris med karljohansvamp, portobello och champinjoner tillagas med grädde, olivolja, lök och vitt vin.

### 8. Spaghetti primavera (V)

Spaghetti med färska grönsaker, vittvin, vitlök, buljong och olivolja.

### 9. Ravioli alla napoletana

Spenat- och ricottafyllda ravioli serveras med tomatsås och basilika.

### 10. Merluzzo alla livornese

Stekt torsk loins filé med tomatsås, oliver, kapris, vitt vin, oregano och vitlök.

Serveras med kokt potatis.

#### **11. Trancio di salmone al pomodoro fresco**

Stekt benfri laxfjäril med en sås av färska tomater, kapris, vitlök, persilja och olivolja. Serveras med kokt potatis

#### **12. Scaloppine buongustaio**

Smörstekta, lättpanerade tunna skivor av kalvinnanlår med parmaskinka, basilika och pecorino. Serveras med rosmarin potatis.

#### **13. Bocconcini di pollo**

Ugnsbakad kycklinglårfile inlindad med parmaskinka och salvia. Serveras med råstekt potatis.

#### **14. Filetto al pepe verde**

Grillad oxfile med grönpepparsås.  
Serveras med rosmarinpotatis.

#### **15. Filetto di manzo con funghi Portobello**

Grillad oxfile övertäckt med parmaskinka. Serveras med rödvinsås, hemgjord kalvfond, sauterade Portobellosvamp och råstekt potatis.

## **DESSERTER**

#### **16. Tiramisú**

Klassisk italiensk dessert med kaffelikör, mascarponeost, savoiardikex, zabaionesås och kakao.

#### **17. Tartufo classico**

Äggvanilj- och chokladgräddglass med chokladsås och kakao.

#### **18. Budino della casa**

Ugnsbakad efterrätt gjord av ägg, mjölk, karamellsås och Grand Marnier-likör.