



# RISTORIA

— ITALIAN FOOD STORIES —

ALL PRICES ON THIS MENU ARE IN SEK

## MENU DI SOCIETÀ

### SÄLLSKAPSMENY

DESSA MENYER ÄR ANPASSADE FÖR SÄLLSKAP OM MINST 12 PERSONER. VI BEHÖVER FÅ IN ER BESTÄLLNING SENAST TVÅ DAGAR INNAN AKTUELLT DATUM.

MENYERNA SERVERAS TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET, DVS. ATT NI BEHÖVER ENAS KRING EN OCH SAMMA MENY. DETTA FÖR ATT GE ER DEN BÄSTA UPPLEVELSEN AV VAD VÅRT KÖK OCH MATSAL HAR ATT ERBJUDA.

VI TAR SJÄLVKLART HÄNSYN TILL ALLERGIER OCH ANDRA AVVIKELSER!

#### MENU NO. 1

{395}

#### BRUSCHETTA MED 3 OLIKA TOPPINGS

DENNA RÄTT SERVERAS SOM SHARING-RÄTT

DÄR NI "BYGGER" ER EGEN BRUSCHETTA PÅ:

- › MARINERADE RÄKOR MED CHILI OCH VITLÖK
- › TOMATCONCASSÉ MED BASILIKA
- › CAPONATA – STEKT AUBERGINERÖRA MED VITLÖK OCH TOMAT

#### UGNSBAKAD TORSK MED SARDELL- OCH POTATISTERRINE

SERVERAS MED EN CRUDITÉ PÅ STJÄLKSELLERI, ÄPPLE OCH FÄNKÅL

SAMT ETT VITVINSSKUM PÅ MUSSLOR OCH FÄNKÅL

#### CITRONTARTELETTE MED ITALIENSK MARÄNG OCH HASSELNÖTSCRUST



# RISTORIA

— ITALIAN FOOD STORIES —

ALL PRICES ON THIS MENU ARE IN SEK

## MENU NO. 2

{445}

### SHARINGMENY

SMAKA PÅ LITE AV VARJE FRÅN VÅRT KÖK

5 SERVERINGAR SOM DELAS KRING BORDET

- CHARKUTERIER & MOZZARELLA DI BUFALA
- SÄSONGENS GNOCCHI & PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA
- TIRAMISÚ

## MENU NO. 3

{495}

VITELLO TONNATO - KALVINNANLÅR MED TONFISKDRESSING  
OCH PARMESAN

GRILLAD KALVENTRECÔTE TOPPAD MED SALSA VERDE,  
SERVERAS MED EN PARMESAN- OCH POTATISPURÉ  
SAMT FRITERAD PALSTERNACKA

VANILJBAVAROISE MED BLÅBÄRSORBET, DULCE DE LECHE  
OCH SIRAPSKAKA



# RISTORIA

— ITALIAN FOOD STORIES —

ALL PRICES ON THIS MENU ARE IN SEK

## PROPOSTA DI BEVANDE

VINPAKET TILL MENYFÖRSLAGEN

### MODERNO

{275}

DENNA MENY BÖRJAR MED ETT GLAS VIN TILL FÖRRÄTTEN FÖLJT AV ETT GLAS TILL DIN VARMRÄTTEN OCH AVSLUTAS SEDAN MED ETT GLAS DESSERTVIN.

### CLASSICO

{375}

ETT URVAL AV VINER FRÅN HJÄRTREGIONERNA I ITALIEN. VI BÖRJAR MED ETT GLAS PROSECCO, DÄREFTER SERVERAS ETT GLAS VIN TILL FÖRRÄTTEN FÖLJT AV ETT GLAS TILL VARMRÄTTEN. DENNA MENY AVSLUTAS SEDAN MED ETT GLAS DESSERTVIN.

### GRANDE

{475}

I DENNA MENY SERVERAS VINER FRÅN VÄLKÄNDA ITALIENSKA VINHUS. VI BÖRJAR MED ETT GLAS FRANCIACORTA FÖLJT AV ETT GLAS VIN TILL ER FÖRRÄTT. DÄREFTER SERVERAR VI ETT GLAS VIN MED PÅFYLLNING TILL VARMRÄTTEN OCH AVSLUTAR RESAN MED ETT GLAS DESSERTVIN.

PRISERNA FÖR VIN ÄR PER PERSON.  
FÖRSLAGEN ÄR ANPASSADE FÖR 12 PERSONER OCH FLER.



# RISTORIA

— ITALIAN FOOD STORIES —

ALL PRICES ON THIS MENU ARE IN SEK

## MENU DI SOCIETÀ

GROUP MENU

THESE MENUS ARE SUITABLE FOR PARTIES OF AT LEAST 12 PEOPLE. WE NEED TO RECEIVE YOUR ORDER NO LATER THAN TWO DAYS PRIOR TO THE RELEVANT DATE.

THE MENUS ARE SERVED TO EVERYONE IN THE PARTY, I.E. YOU NEED TO AGREE ON A SINGLE MENU FOR EVERYONE. THIS WILL ENSURE THE BEST EXPERIENCE OF WHAT OUR KITCHEN AND DINING ROOM HAVE TO OFFER.

NATURALLY WE WILL TAKE ALLERGIES AND OTHER SPECIAL REQUIREMENTS INTO ACCOUNT!

### MENU NO. 1

{395}

#### BRUSCHETTA WITH 3 DIFFERENT TOPPINGS

THIS IS SERVED AS A SHARING DISH,

AND YOU "CREATE" YOUR OWN BRUSCHETTA FROM:

- › MARINATED PRAWNS WITH CHILLI AND GARLIC
- › TOMATO CONCASSÉ WITH BASIL
- › CAPONATA – PAN-FRIED AUBERGINE HASH WITH GARLIC AND TOMATO

#### OVEN-BAKED COD WITH ANCHOVY & POTATO TERRINE

SERVED WITH CRUDITÉS OF CELERY, APPLE AND FENNEL

ACCOMPANIED BY WHITE WINE FOAM OF MUSSELS AND FENNEL

#### LEMON TARTELETTE WITH ITALIAN MERINGUE AND HAZELNUT CRUST



# RISTORIA

— ITALIAN FOOD STORIES —

ALL PRICES ON THIS MENU ARE IN SEK

## MENU NO. 2

{445}

### SHARING MENU

TASTING PLATTER FROM OUR KITCHEN

5 DISHES FOR THE TABLE TO SHARE

- CURED MEATS & MOZZARELLA DI BUFALA
- SEASONAL GNOCCHI & PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA
- TIRAMISÚ

## MENU NO. 3

{495}

**VITELLO TONNATO** – VEAL FILLET WITH TUNA DRESSING  
AND PARMESAN

**GRILLED VEAL ENTRECÔTE** TOPPED WITH SALSA VERDE,  
SERVED WITH A PARMESAN & POTATO PURÉE  
ACCOMPANIED BY DEEP-FRIED PARSNIP

**VANILLA BAVAROIS** WITH BLUEBERRY SORBET, DULCE DE LECHE  
AND SYRUP BISCUIT



# RISTORIA

— ITALIAN FOOD STORIES —

ALL PRICES ON THIS MENU ARE IN SEK

## PROPOSTA DI BEVANDE

WINE PACKAGES FOR YOUR GROUP MENU

### MODERNO

{275}

THIS MENU STARTS OF WITH A GLASS OF WINE WITH THE STARTER, ONE GLASS WITH THE MAIN COURSE AND FINISHES OF WITH A GLASS OF DESSERT WINE.

### CLASSICO

{375}

OUR CHOICE OF WINES FROM THE HEART REGIONS OF ITALY. WE START OF WITH A GLASS OF PROSECCO FOLLOWED BY A GLASS OF WINE WITH YOUR STARTER, AFTER THAT WE SERVE A GLASS OF WINE TOGETHER WITH YOUR MAIN COURSE. THIS MENU FINISHES OF WITH A GLASS OF DESSERT WINE.

### GRANDE

{475}

IN THIS MENU WE'RE SERVING YOU WINES FROM WELL KNOWN WINE YARDS AROUND ITALY. WE START OF WITH A GLASS OF FRANCIACORTA FOLLOWED BY A GLASS TO PAIR YOUR STARTER. WE THEN PAIR A GLASS OF WINE WITH REFILL DURING YOUR MEAL BEFORE WE FINISH OF WITH A GLASS OF DESSERT WINE.

THE PRICES FOR OUR WINE MENUS ARE PER PERSON.  
THE MENUS ARE COMPOSED TO SUIT GROUPS OF 12 PERSONS OR MORE.