



Kulturnatten

Enoteket *Specialmeny*



FÖRRÄTTER

BRUSCHETTA...

...med tomatdipp. **49:-** (G)

...med rökt lax, sallad, pepparrot och mascarponecrème. **95:-** (G)(L)

CAPRESE CON BUFALA D.O.P.

Färskystad buffelmozzarella, färsk influgen från ysterierna *Paolo Corsi* och *Fattoria di Battipaglia* i regionen Campania. Serveras som riktig Capresesallad med mogna tomater, färsk basilika och olivolja av högsta klass. **145:-** (L)

ENO ANTIPASTO Blandat kvalitetsfat med ett urval av italienska delikatesser, inläggningar och smårätter. **189:-** (F)

(G) = Gluten (L) = Laktos

(S) = Smör (F) = Fråga servisen

PIZZA

DELL'ORTOLANO 100:-

Tomat, mozzarella, svamp, lök, paprika, aubergine, zucchini och pachinotomat.

CACCIATORE 115:-

Tomat, mozzarella, champinjoner, pancetta och salami.

PROSCIUTTO CRUDO 115:-

Tomat, mozzarella, lufttorkad skinka, oliver och rucola.

MARE E MONTI 115:-

Tomat, mozzarella, räkor och vitlöksstekta oreganokryddade champinjoner.

SALAMINO PICCANTE 115:-

Tomat, mozzarella, Calabresisk salamino och oliver.

Så här fungerar det på Enoteket

När du bestämt dig för vad du vill äta och dricka går du själv till baren och någon av kassorna och beställer din mat och dryck.

När du beställer visar du den lilla grå taggen du har fått och då vet vi var du sitter och kan komma ut med maten till dig.

Taggen representerar de antal notor ni har på ert bord. Vill du ha gemensam nota med någon använder ni samma tagg.

Vill du dricka vin från någon av våra vindisplayer handlar du ett förladdat kort i någon av kassorna, därefter har du tillgång till

de 32 viner vi har på glas.

Du kan välja mellan ett provsmak, ett halvt eller ett helt glas. Vinpriserna ser du i displayen.

Om kortet tar slut kan du enkelt ladda det igen vid kassan bredvid vindisplayerna och blir det pengar kvar på kortet tar du med det nästa gång du kommer och fortsätter använda det då.

Självklart kan du även beställa vin på glas från baren.

Fråga oss gärna!

HUVUDRÄTTER

COTOLETTA DI VITELLO ALLA

GARIBALDI Kalvkotlett gratinerad med mozzarella, biffomat och grön paprika. **235:-** (G)(L)(S)

LAZY MAN'S CIOPPINO

Fisk- och skaldjursgryta som lär ha skapats en gång i tiden i Kalifornien av italienska immigranter. Toppad med Enotekets egen pesto. **189:-** (G) **Glutenfritt bröd finns.**

STRACOTTO PÅ OXKIND

Enotekets långtidsbräserverade oxkinder i rödvin, serveras med riklig dos av sin sås och potatispuré smaksatt med tryffelsmör från Alba. **199:-** (S)(L)

JOSPERGRILLEN

DUE SCELTE DI FILETTO DI MANZO

Två val av oxfilet.
1) Med krämig grönpepparsås smaksatt med senap, ingefära och Marsala.
2) På bädd av blandsallad med griljerad citron, olivolja av högsta klass och siciliansk oregano. **274:-** (L)

PASTA

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Klassisk pasta från byn Amatrice nordöst om Rom. Tillagad strikt efter traditionen med kindfläsk, tomat och färskrivnen romersk pecorino. **169:-** (G)

FETTUCCINE ALLA PAPALINA

Färskbakade fettuccine på Påvens vis, med strimlad, lätthalstrad prosciutto, vitvinsgrädde och äggstanning. Receptet lanserades för över 50 år sedan av vår vänkrog Pagnanelli i Castelgandolfo, söder om Rom. **172:-** (G)(L)(S)
Kan även fås i vegetarisk version.

DESSERTER

PANNACOTTA

Enotekets grymma vaniljpannacotta med karamellsås. **75:-** (L)

TIRAMISÚ

Enotekets läckra "upplyftare" lagad efter recept av gamle köksmästaren på vår vänkrog Pagnanelli utanför Rom. **85:-** (G)(L) (1/2 50:-)

GELATO

Vår hemgjorda glass. **79:-** (L)(F)