



FOLLINGERS OSTERIA NORDICA

Italienska smaker med råvaror från skogar, sjöar och fjäll.

ANTIPASTI

Sinfonia Di Trota Iridea

Regnbågssymfoni – Fyra Små Rätter 195kr

Lättgravad regnbåge på citruskräm, kallrökt regnbåge med färskostkräm, pepparrot och picklad kålrabbi, bakad regnbåge med wakamesallad, hjortronchutney och sojamajonnäs samt tartar på lättgravad regnbåge med dillmajonnäs på vårt eget bakade kavvingsbröd.

Sommelierens rekommendation

Bra: Blanc de Lissart 2022 – Le Marie

Bäst: Kerner 2022 – Manni Nössing

Tagliere Di Formaggi e Salumi

Ost- & Charktallrik 195kr

Dagens utvalda ostar, charkuterier och delikatesser.

Sommelierens rekommendation

Bra: Sangiovese 2024 – Le Berne

Bäst: Villaggio 2022 – Podere Forte

Tagliere Di Formaggi e Salumi

Ost- & Charktallrik 195kr

Dagens utvalda ostar, charkuterier och delikatesser.

Sommelierens rekommendation

Bra: Sangiovese 2024 – Le Berne

Bäst: Villaggio 2022 – Podere Forte

Vitello Tonnato Classico

Kalvrostbiff med Tonfisksås 195kr

Klassisk piemontesisk specialitet med tunt skivad kalvrostbiff, serverad med sammetslen tonfisksås, kapris och citron. En sofistikerad italiensk förrätt med frisk syra och fyllig sälta.

Sommelierens rekommendation

Bra: Langhe Chardonnay 2023 – Raineri

Bäst: Voglar Sauvignon 2020 – Peter Dipoli

PRIMI – PASTA E RISOTTO

Spaghetti ai Frutti di Mare

Spaghetti Frutti di Mare

295kr

Pasta med tigerräkor, bläckfisk, vongole och blåmusslor.

Sommelierens rekommendation

Bra: Sauvignon 2022 – Due del Monte

Bäst: Voglar Sauvignon 2020 – Peter Dipoli

Pappardelle Toscane all'Anarta Affumicata, Guanciale Croccante e Rosmarino

Pappardelle med Rökt Anka & Guanciale

245kr

Pappardelle med lätt rökt anka och krispig guanciale. Såsen bygger på reducerad ankfond, Chianti och färsk rosmarin. Avslutas med Parmigiano Reggiano och nymalen svartpeppar.

Sommelierens rekommendation

Bra: Sangiovese 2024 – Le Berne

Bäst: Vino Nobile di Montepulciano 2023 – Le Berne

Penne con Salsiccia e Funghi Porcini

Penne med Salsiccia & Karl Johansvamp

195kr

Pasta med salsiccia, Karl Johansvamp, tomat, vitt vin, grädde och 30 månaders lagrad parmesan.

Sommelierens rekommendation

Bra: Sangiovese 2024 – Le Berne

Bäst: Langhe Nebbiolo 2022 La Ca' Növa

Risotto ai Funghi Porcini

Karl Johan-risotto

315kr

Välj mellan svensk lammentrecôte, Tivars eldost eller regnbågsfilé från Börtnan. Toppas med björnbärsbalsamico och friterad jordärtskocka.

Sommelierens rekommendation

Bra: Langhe Nebbiolo 2022 La Ca' Növa

Bäst: Boca 2020 – Davide Carlone



SECONDI

Zuppa Allo Zafferano con Pesce e Frutti di Mare

Saffransdoftande Fisk- & Skaldjurssoppa 295kr

Serveras med smörstekt surdegsbröd.

Sommelierens rekommendation

Bra: Borbotta Viognier 2024

Bäst: Voglar Sauvignon 2020 – Peter Dipoli

Trota con Insalata di Finocchio e Agrumi

Bakad Regnbåge med Fänkål & Citrus 325kr

Varsamt bakad regnbåge serverad med krispig fänkålsallad och vitvinsås. En frisk och elegant sommarrätt inspirerad av Toscanas kust och de norditalienska alperna.

Sommelierens rekommendation

Bra: Langhe Chardonnay 2023 – Raineri

Bäst: Voglar Sauvignon 2020 – Peter Dipoli

Spezza Tino di Selvaggina con Finferli e Ginepro

Viltskavsgryta 315kr

Krämig viltskavsgryta på älg, ren och hjort med kantareller och enbär. Serveras med potatispuré och rårörda lingon.

Sommelierens rekommendation

Bra: Sangiovese 2024 – Le Berne

Bäst: Boca 2020 – Davide Carlone

Filetto di Cervo con Polenta alla Griglia

Viltskavsgryta 365kr

Rosastekt hjortrostbiff serverad med grillad parmesanpolenta, säsongens primörer och reducerad balsamicosky från Modena.

Sommelierens rekommendation

Bra: Langhe Nebbiolo 2022 La Ca' Növa

Bäst: Barolo 2021 – Raineri



SPECIALITÀ DELLA CASA

Hamburger di Manzo Smashato

Smashed Högrevsburgare

225kr

I vårt eget hamburgerbröd med Seriously Strong Cheddar, sallad, picklad gurka, picklad rödlök och busets majonnäs. Serveras med pommes frites.

Sommelierens rekommendation

Bra: Sangiovese 2024 – Le Berne

Bäst: Vino Nobile di Montepulciano 2023 – Le Berne

Hamburger con Formaggio alla Griglia

Eldostburgare

225kr

I vårt eget hamburgerbröd med karamelliserad rödlök, picklad rödlök, sallad och kantarellmajonnäs. Serveras med pommes frites.

Sommelierens rekommendation

Bra: Sangiovese 2024 – Le Berne

Bäst: Langhe Nebbiolo 2022 La Ca' Növa

Hamburger di Alce e Cervo

Älg- & Hjortburgare

245kr

I vårt eget hamburgerbröd med rökt sidfläsk, Taleggio, karamelliserad rödlök, picklad rödlök, sallad och kantarellmajonnäs. Serveras med pommes frites.

Sommelierens rekommendation

Bra: Sangiovese 2024 – Le Berne

Bäst: Langhe Nebbiolo 2022 La Ca' Növa

DOLCI

Italienska desserter med inspiration från skogar, fjäll och nordiska bär.

Gelato Artigianale della Casa

Husets Hantverksgelato

115 kr

Vår egen hantverksgjorda gelato med kvällens smak. En italiensk klassiker skapad med omsorg och säsongens inspiration.

Tiramisù Classico

Klassisk Tiramisù

125 kr

Italiensk klassiker med espresso, mascarpone och kakao. Len, elegant och avslutad med en generös ton av kaffe och choklad.

Dessertvin: Vin Santo di Montepulciano "Alda" 2012

Panna Cotta alla Vaniglia con Composta del Giorno

Vaniljpannacotta med Dagens Bärkompott

115 kr

Krämig vaniljpannacotta serverad med dagens kompott av utvalda bär. En harmonisk mötesplats mellan Italien och Norden.

Dessertvin: Doux de Lissart – Le Marie

Gelato alla Vaniglia con Frutti Caldi

Vaniljgelato med Varma Bär

145 kr

Silkeslen vaniljgelato serverad med varma bär från skog och fjäll i en krispig rånkorg.

Dessertvin: Doux de Lissart – Le Marie

Sorbetto

Sorbet

115 kr

Frisk sorbet på säsongens smaker, serverad på en spegel av bärsås.

Piccola Dolcezza per il Café

Något Litet till Kaffet

55 kr

Dagens lilla sötsak.

Gelato - Una Pallina

En kula Gelato

45 kr

Välj bland kvällens smaker.

Dolce Della Serata

Kvällens Dessert

Konditorns aktuella dessert skapad efter säsongens råvaror.

