

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

IL NOSTRO MENÙ



VÅRA REKOMMENDATIONER AV FASTA MENYER

Meny 1

3-rätters Köttmeny

Mozzarella con Crema di Tartufo, Pomodorini e Grissini

Buffelmozzarella serverad med tryffelkräm och söta sicilianska tomater
Buffalo mozzarella served with truffle cream and ripe Sicilian tomatoes

**Entrecôte di Vitello con Fonduta di Parmigiano
e Risotto allo Zafferano**

Kalv entrecôte serverad med parmesan fondue och saffranrisotto
Veal entrecôte served with parmesan fondue and saffron risotto

Tiramisu della Casa

Hemgjord italiensk tårta med Savoiardikex, Mascarponeost, äggcrème, espresso och Marsalavin
Homemade Italian cake with Savoiardi biscuits, Mascarpone cheese, eggcream, espresso and Marsala wine

Eller

Creme Brulèe

Karamelliserad vanilj brylèpudding
Caramelized vanilla pudding

440:-

Meny 2

3-rätters Fiskmeny

Carpaccio di Tonno con Crema di Arancio e Limone

Tunna skivor av rå tonfisk med citron- och apelsindressing
Thin slices of raw tuna with lemon and orange dressing

La Classica Zuppa di Pesce a La Tentazione

Vår fiskgryta med jätteräkor, blåmusslor, hjärtmusslor samt dagens fisk,
tillagas i vitt vin, vitlök, chili och tärnade mogna tomater
Our classic fishsoup with prawns, blue mussels, clams and the fish of the day,
cooked in white wine, garlic, chilli and tomato sauce

Sorbetto al Limone

Citronsorbet serveras med färsk frukt och mandelflarn
Lemon sorbet served with fresh fruit and almond flan

460:-

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

Meny 3

4-rätters Köttmeny

Carpaccio di Vitello con Insalata Riccia, Noci e Scaglie di Parmigiano

*Tunna skivor av rå kalv serverad med frisèsallad, valnötter,
parmesan flingor och krämig citronsås*

*Thin slices of raw veal served with frisèe salad, walnuts, parmesan scales and
creamy lemon sauce*

Ravioloni Ripieni di Asiago e Radicchio con Salsa di Zucca e Funghi di Stagione

*Pastakuddar fyllda med Asiago ost och radicchio, serverad med
pumpakräm och säsong svamp.*

*Pasta parcels filled with Asiago cheese and radicchio salad,
served with creamy pumpkin and seasonal mushrooms*

Filetto di Agnello alla Griglia con Croccante di Mandorle, Tortino di Patate e Caponata

*Grillad lammfilè serverad med blåbärsås, krispiga mandel, siciliansk sauterade
grönsaker och Asiago ostpotatisbakelse*

*Grilled lamb fillet blueberry sauce, served with crunchy almonds, Sicilian style sauté
vegetables, Asiago cheese and potato gateau*

Valdfri Efterrätt

620:-

Meny 4

4-rätters Fiskmeny

Capesante Gratinade

*Ungsgratinerade pilgrimsmusslor på italiensk vis
Oven-baked scallops according to the classic Italian recipe*

Risotto ai Gamberoni e Scorza di Limone

*Risotto med jätteräkor och citronskal
Risotto with kingprawns and lemon zest*

Pescato del Giorno

*Fråga gärna hovmästaren om kockens val för dagens fisk
Ask the maitre the fish chosen by our chef*

Sorbetto al Limone

*Citronsorbet serveras med färsk frukt och mandelflarn
Lemon sorbet served with fresh fruit and almond flan*

från 650:- till 700:-

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

I nostri Antipasti di Terra / Våra utvalda Förrätter från Jorden

Mozzarella di Bufala con Crema di Tartufo, Pomodorini e Grissini **135:-**
Buffelmozzarella serverad med tryffelkräm och söta sicilianska tomater
Buffalo mozzarella served with truffle cream and ripe Sicilian tomatoes

Carpaccio di Vitello con Insalata Riccia, Noci e Parmigiano **140:-**
Tunna skivor av kalvkött serverad med frisèsallad, valnötter, Parmesan flingor och krämig citronsås
Veal carpaccio served with frisèe salad, walnuts, Parmesan scales and a lemon creamy sauce

Tagliere di Salumi e Formaggio con Caponata Siciliana **110:- 190:-/2pers**
Urval av de bästa genuina italienska charkuterier serverade med en sort ost och sicilianska sauterade grönsaker
Selection of the best quality of Italian charcuterie served with a selected cheese and Sicilian style sauté vegetables

La Classica Parmigiana **120:-**
Klassisk gratäng av aubergine, mozzarella och tomatkräm med röstade pistagenötter
Classic eggplant gratin with mozzarella, tomato cream and pistachio nuts

I nostri antipasti di mare / Våra utvalda förrätter från havet

Carpaccio di Tonno con Crema di Arancio e Limone **155:-**
Tunna skivor av tonfisk med citron- och apelsindressing
Thin slices of raw tuna with lemon and orange dressing

Cozze e Vongole **145:-**
Färska blåmusslor och hjärtmusslor tillagade i tomatsås, chili och vitlök
Fresh muscles and clams cooked in tomato sauce, chilli and garlic

Capesante Gratinade **155:-**
Ungsgratinerade pilgrimsmusslor på italiensk vis
Oven-baked scallops according to the classic Italian recipe

Antipasto del Giorno
Fråga hovmästaren om kockens val för kvällen
Ask the maitre about the chef choice of the day

Var snäll att informera oss om allergier eller intolerans
Please inform us about any allergies or intolerance

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

Le nostre Paste e i Risotti / Våra Utvaldapasta och Risotti

Tonnarelli ai Frutti di Mare

220:-

Färsk äggpasta serveras med jätteräkor, blåmusslor, hjärtmusslor och söta färska tomater

Fresh egg pasta served with prawns, blue mussels, clams and small ripe tomatoes

Panciotti di Capesante e Scampi con Ragù di Gamberi e Pomodorini Freschi

230:-

Pilgrimmusslor- och havskräftorfyllda pastakuddar, serveras med ragù av jätteräkor och färska tomater

Pasta parcels filled with scallops and scampi, served in a ragout of kingprawns and fresh tomatoes

Ravioloni Ripieni di Asiago e Radicchio con Salsa di Zucca e Funghi di Stagione

190:-

Pastakuddar fyllda med Asiago ost och radicchio sallad, serverad med pumpakräm och säsong svamp.

Pasta parcels filled with Asiago cheese and radicchio salad, served with creamy pumpkin and seasonal mushrooms

Paccheri Trafilati al Bronzo con Funghi di Stagione, Salsiccia Nostrana, Pomodori e Pecorino D.O.P.

190:-

Stora pastarör serverade med säsongens svamp, salsiccia, färska tomater och Pecorino ost D.O.P.

Large tubes of durumwheat pasta cooked in season´s mushrooms, sausage, tomatoes and D.O.P. Pecorino cheese

Cannelloncini al Ragu bianco di Vitello e Taleggio serviti con Crema di Spinaci

190:-

Små pastarör fyllda med kalv vitragù och taleggio ost serverade med spenatsås

Small tubes of pasta filled with white veal ragù and taleggio cheese topped with spinach sauce

Risotto del Giorno

Fråga hovmästaren om kockens val för kvällen

Ask the maitre about the chef choice of the day

**Var snäll och informera oss om allergier eller intolerans
Please inform us about any allergies or intolerance**

**För era barn, fråga hovmästaren vad som erbjuds!
Ask the maitre about special dishes for children!**

**Fråga gärna om våra vegetariska alternativ!
We can arrange vegetarian alternatives, ask the maitre!**

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

I Nostri Secondi Piatti a Base di Carne / Våra Utvalda Huvudrätter med Kött

- Filetto di Agnello alla Griglia servito con Croccante di Mandorle, Tortino di Patate e Caponata** **320:-**
Grillade lammfilè serverad med blåbärsås, krispiga mandel, siciliansk sauterade grönsaker och Asiago ostpotatisbakelse
Grilled lamb fillet blueberry sauce, served with crunchy almonds, Sicilian style sauté vegetables, Asiago cheese and potato gateau
- Entrecôte di Vitello con Fonduta di Parmigiano e Risotto allo Zafferano** **290:-**
Kalv entrecôte serverad med parmesan fondue och saffranrisotto
Veal entrecôte served with parmesan fondue and saffron risotto
- Petto di Faraona con Funghi di Stagione e Risotto allo Zafferano** **280:-**
Grillad pärlhönsbröst serverad med säsongens svamp samt saffranrisotto
Grilled guineafowl served with in-season mushrooms and saffron risotto
- Grigliata mista di Carne con Insalatina** **340:-**
Urval av grillat kött med rosmarin- och olivoja dressing serverad med blandsallad
Mixed grilled meats with rosemary and olive oil dressing served with tossed salad
- La Carne del Giorno - Dagens kött rätten**
Fråga hovmästaren om kockens val för kvällen
Ask the maitre about the chef choice of the day

Secondi piatti a base di pesce / Fisk Huvudrätter

- La Classica Zuppa di Pesce alla Tentazione** **280:-**
Vår fiskgryta med jätteräkor, gröna musslor, hjärtmusslor samt dagens fisk, tillagas i vitt vin, vitlök, chili och tärnade mogna tomater
Our classic fish soup with prawns, scampi, green mussels, clams and fish of the day, cooked in white wine, garlic, chilli and ripe tomatoes
- Pescato del Giorno**
Fråga hovmästaren om kockens val för kvällen
Ask the maitre about the chef choice of the day
- Grigliata mista di Pesce con Insalatina** **360:-**
Urval av grillad fisk och skaldjursmix serveras med citrondressing samt blandsallad
Mixed grilled fish and shellfish served with lemon dressing with tossed salad

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

Contorni / Tillbehör

Bruschetta con Pane Casereccio	30:-
<i>Grillat hembakad lantbröd med olivolja och vitlök</i> <i>Grilled home-made bread with garlic and olive oil</i>	
Bruschetta al Pomodoro e Basilico	70:-
<i>Grillat lantbröd med olivolja, vitlök och färska tomater</i> <i>Grilled home-made bread topped with garlic and fresh tomatoes</i>	
Insalata Mista	50:-
<i>Bland sallad</i> <i>Tossed mixed salad</i>	
Verdure alla griglia	55:-
<i>Grillade grönsaker</i> <i>Grilled vegetables</i>	
Caponata di verdure miste	65:-
<i>Siciliansk sauté av blandade grönsaker</i> <i>Sicilian style mixed sauté vegetables</i>	

Tagliere di formaggi / Osttallrik

Osttallrik serverad med färsk frukt, hemlagad sylt och kex. Välj vilken ost eller alla tre
Cheese board served with fresh fruit, homemade compote and crackers. Choose one or all three

Parmigiano Reggiano	95:-
Pecorino toscano semi-stagionato	95:-
Gorgonzola	95:-
Eller tallrik med alla tre	170:-

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

I dolci / Efterfätter

Tiramisú della Casa	80:-
<i>Hemgjord italiensk tårta med Savoiardi, Mascarponeost, äggcrème, espresso och Marsalavin Homemade Italian cake with Savoiardi, Mascarpone cheese, eggcream, coffee and Marsala wine</i>	
Creme Brulèe	80:-
<i>Karamelliserad vanilj brylèpudding Caramelized vanilla pudding</i>	
Gelato o Sorbetto al Limone	80:-
<i>Husets glass eller citronsorbet, serveras med färsk frukt och mandelflarn Icecream or sorbet served with fresh fruit and almond flan</i>	
Tortino caldo al cioccolato con gelato al rosmarino	110:-
<i>Varm hemgjord chokladkaka med vit choklad- och rosmaringlass Warm home-made chocolate cake served with white chocolate and rosmarin ice-cream</i>	
Ciocolatini	50:-
<i>Tre bitar av mörka choklad Confection of dark chocolate</i>	
Affogato al caffè	65:-
<i>Espressodränkt glass serverad med vispad grädde och nötter Ice cream served in hot espresso coffee, whipped cream and nuts</i>	

I Caffè / Kaffelistan

Irish Coffee	4cl. Irish Whiskey 120:- / 6cl. Irish Whiskey 160:-
Caffè corretto Grappa	Espresso med 1cl. Grappa 55:-
Espresso	30:-
Doppio espresso	40:-
Cappuccino	40:-
Caffè e Latte	40:-
Americano	30:-
Te	30:-

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

I nostri aperitivi / Våra aperitifer

Aperol Spritz , Prosecco, Aperol, soda på is med apelsinklyfta	90:-
Campari , soda eller apelsinjuice	90:-
Dry Martini , Gin, Martini dry, grön oliv	110:-
Bellini , Prosecco, persikapuré	95:-
Rossini , Prosecco, jordgubbspuré	95:-
Negroni , Campari, Martini Rosso, Gin	110:-
Martini , rosso/bianco	80:-

Champagne, Prosecco, Metodo champenoise

Glas

Champagne – Palmer&Co Brut Reserve ½ flaska	490:-
Metodo Classico Champenoise – Bellavista Cuvée Brut	960:-
Prosecco DOC – Extra Dry - La Contessa	460:- 90:-

Le nostre birre e bevande – Öl och Drycker

Birra Moretti , 33 cl Lager - 4,2%	70:-
Birra Amarcord , La Volpina 50 cl – Red Ale – 6,5%	120:-
Birra Moretti , La Toscana 50 cl – Lager – 5,5%	100:-
Mariestad , 50 cl – Lager – 5,3%	85:-
Mellanöl , 33 cl	55:-
Lättöl , 33 cl – 2,1%	40:-
Läsk , 33 cl	40:-
Acqua minerale frizzante San Benedetto , 50 cl	55:-
Alkoholfri öl , 33 cl	50:-
Alkoholfritt vin , rött/vitt, glas	65:-

I nostri vini bianchi / Våra utvalda vita viner

Glas

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico 2017–Cantina Volverino (Marche)	440:-	110:-
<i>Halmgul färg, intensive aromer i doft, frisk smak, inslag av mandel och banan, välbalanserad syra</i>		
Pinot Grigio IGT 2016 – Stocco (Friuli)	440:-	110:-
<i>Halmguld med bärnstenstoner; färska dofter; mjuk stor smak med bitter eftersmak</i>		
Pigato DOC 2015 – Durin (Liguria)	460:-	115:-
<i>Halmgult; karaktär och struktur med intensiv doft av exotisk frukt. Frukt och honung i smak med bakomliggande toner av mineraler och mysk. Lång eftersmak</i>		
Arneis Langhe Bianco DOC 2016 - Ruggeri Corsini (Piemonte)	480:-	
<i>Halmgult/gyllengult, doft av frukt och nötter, fyllig karaktär, bra struktur, inslag av päron och äppel. Fyllig med lång eftersmak</i>		

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

		Glas
Tocai Friuliano Colli Orientali DOC 2015 – Torre Rosazza (Friuli)	490:-	120:-
<i>Ljuscgult med gröna reflexer. Ren doft av gula blommor och päron. Elegant med frisk och krispig syra; generös smak av gröna äpplen, jasmin och mineral toner.</i>		
Sauvignon DOC 2015 – Colterenzio (Alto Adige)	520:-	130:-
<i>Halmgut; frisk doft av fläder och tropisk frukt; fyllig och smakrik med intensivt blommiga, örtiga och aromatiska toner</i>		
Turbiana Lugana DOC 2015 – Ca´ dei Frati (Lombardia)	520:-	
<i>Halmgult, intensiv doft av vita blommor, aprikos och mandel. Omslutande, mineralisk och komplex smak med sprudlande surhet. Ståltank</i>		
Pinot Bianco DOC 2016 – Dellago Kellerei Bozen (Alto Adige)	540:-	140:-
<i>Halmgul med drag åt grön; doft av Golden Delicious äpplen och persika. Mineralisk smak blandad med parfymrad frukt. inslag i smaken. Bra balans mellan syrlighet och fruktighet. Kort jäsning i franska barrique</i>		
Cataratto Sicilia DOC 2017 – A. Camporeale Vigna di Mandranova	580:-	
<i>Guldgul, fruktig och blommig bouquet, mineralisk med citron och gröna äppel inslag, strukturerad med bra syra.</i>		

I nostri vini rosè / Våra utvalda rosè viner

Fråga hovmästaren vad vi har i källaren

I nostri vini rossi / Våra utvalda röda viner

Veneto:

		Glas
Valpolicella Superiore , DOC 2015 – Cantina Valpantena	420:-	110:-
<i>Rubindröd, doft av mogna körsbär och plommon. Medelfylligt med ren smak av mörk frukt och vanilj, frisk syra; bra tanniner.</i>		
Valpolicella Ripasso Recioto IGT 2014- Secco Bertani, Vintage Edition	520:-	130:-
<i>Intensiv rödpurpur färg. Doft av mogen körsbär, svarta vinbär och peppar; fyllig och fruktig smak med kakaoinslag, runda tanniner och bra syra; långt eftersmak. 12 månader på fat</i>		
Amarone della Valpolicella DOCG 2014 - Terre di Verona	620:-	160:-
<i>Mörkröd, doft av plommon och russin. Fyllig vin med inslag av mogna röda frukter och plommon.</i>		

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

Amarone della Valpolicella Valpantena - DOC 2014 – Bertani 920:-

*Druvor är odlade på Valpantena kullar. Modern jäsning och druvtorkning. Processen och jordmånens sammansättning ger vinet en bra balans mellan den fruktiga karaktären av Amarone och det torrare inslaget med kryddiga nyanser av Valpantena viner. Djupt rubinrött. Smakförhöjande, fyllig och rund med mjuka tanniner. 24 månader på ekfat och små barrique .
Lång eftersmak.*

Lombardia:

Marzemino Ronchedone 2014 – Cà dei Frati 650:-

*Intensiv rubinröd, doft med starka aromer av röda frukter och blåbär; anmärkningsvärd karaktär. I gommen är det kraftigt och skarpt, rent och smakförhöjande med bra syra, tack vare Benacos jordmån.
14 månader i barrique*

Piemonte:

Barbera D'Alba DOC 2015 – Franco Molino Cascina Rocca 480:- 130:-

Purpurröd, bärig och kryddig med inslag av bär, choklad och ekfat; bra balans mellan frukt och syra, mjuka tanniner. Bra eftersmak.

Nebbiolo Langhe Rosso DOC 2015 – Ruggeri Corsini 540:- 140:-

Körbärröd; färsk och elegant doft; rund i smak med inslag av blåbär, viol, svart peppar och mint

Barbaresco DOCG 2014 – Enrico Serafino 690:- 170:-

Granatröd, intensiv och kryddig med toner av viol. Smak av rosor, lakrits och viol. Kraftig med stor karaktär och bra runda tanniner. Minst 1 år i barrique

Barbaresco DOCG 2013 – Pietro Rinaldi – San Cristoforo ____:- ____:-

Granaröd med tegelröd nyanser. Ros och mogna frukt i doft; lakris, choklad och vanilla i smak

Barolo DOCG 2013 – Franco Conterno

Granatröd med tegelröd nyanser. Doft av ros, smak av vanilla, svartpeppar och choklad. Markerade tanniner.

Barolo Riserva Bussia DOCG 1978 – Fenocchio Giacomo&Figli 4000:-

*Mörk tegelröd färg. Kraftiga toner av undervegetation, castanjhonung, rabarber och kakao. Fyllig, kraftig med mineralisk avslutning.
Minst 24 månader i små barriquer*

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

Toscana:

Centine IGT 2014 - Banfi 490:- 120:-
Rubinröd med nyanser av viol, frisk fruktig doft; mjuka tanniner och stor friskhet.

Chianti DOCG 2015 – Fattoria dei Barbi 490:- 120:-
Ljus rubinröd färg; intensiv doft av röda bärfrukter. Harmonisk smak, torr, smakförhöjande med runda tanniner

Morellino di Scansano DOCG 2015 – Fattoria dei Barbi 560:-
Vinet från Maremma är lilarött med doft av körsbär, kryddor och örter. Varm och rik i smaken med lång fruktig eftersmak. 6 månader i stålfat och ekfat

Rosso di Montalcino – DOC 2013 – Banfi 620:-
Intensiv rubinröd färg med violnyanser. Mörka bär och torkad frukt i doft. Smakrikt och elegant, torrt med fattoner och starka tanniner; typiskt för Sangiovese Grosso. Minst 12 månader i fat och 2 i flaska

Nobile di Montepulciano DOCG 2012 – Simposio, Tenimenti Angelini 680:-
Mört granatröd, örtekryddig doft med inslag av plommon och mörk choklad. Starka tanniner, frisk bärfrukt; inslag av örtekryddor, choklad och läder. 24 månader i Slovenska fat.

Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2012 – Castello Banfi 1100:-
Rubinrött med drag åt tegel, ung doft av moreller och viol; mjuk smak av söta körsbär kombinerad med fruktiga tanniner och toner av fat, kaffe, mörk choklad samt mandel. Komplex, lång, torr och varm eftersmak med inslag av örter. 3 år i slovenska fat

Chianti Rufina Montesodi Riserva Nipozzano IGT 2013 – Frescobaldi 1400:-
Ett stort och elegant vin med lång, komplex, polerad och balanserad smak. Vinet produceras enbart av bästa årgångar från de bästa vingårdarna av Frescobaldi. Intensiv rubinröd med drag åt granatröd. Bergamott och körsbärblommor i doft. Persistent, mineral med inslag av kaffe, och marasca. Minst 18 månader i barrique.

Le Marche:

Montepulciano Rosso Piceno DOC 2015 – Cantina Volverino _____:- _____:-
Rubinröd; doft av röda bär; harmonisk smak med inslag av plommon Och blåbärs; mjuka tanniner.

Montepulciano Rosso Marche IGT 2015 – Cantina Volverin _____:-
Intensivt rubinröd, aromer av körsbär, lakrits och tobak. Rik på tanniner. 14 månader i franska ekfat.

Sicilia:

Nero D'Avola Sicilia DOC 2016 – Donnatà Alessandro Camporeale 420:- 110:-
Mörkröd, generös fruktig doft, smak av mogna svart vinbärs, markerade tanniner.

Fråga gärna hovmästaren om viner vi har tillfälligt hemma utanför listan

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

Digestivi / Efter maten dryck

Per cl.

Fernet Branca	20:-
Amaro Averna	20:-
Amaro Nonino Quintessentia	35:-

Vini da dessert/Söta dessertviner

Per cl.

Reciotto della Valpolicella	22:-
Reciotto di Soave	22:-
Marsala, Vin Santo, Moscato	20:-
Vin Santo (4cl) con cantucci kex	90:-

Liquori/likörer

Per cl.

Amaretto, Limoncello, Galliano, Strega	22:-
Sambuca, Baileys Irish Cream	22:-

Grappa

Per cl.

Husets grappa	35:-
Övriga typer av grappa: fråga hovmästaren!	

Cognac & Avec

Per cl.

Calvados 1990	55:-
Calvados 10 anni / 10 år	30:-
Martell Cordon Bleu VS	35:-
Remy Martin VSOP	40:-
Grönstedts Monopol VSOP	30:-

Whisky

Per cl.

Lagavulin 18 anni / 18 år Single Malt	45:-
Highland Park 18 anni/18 år Single Malt	40:-
John Jameson (Irish)	25:-
Famous Grouse	20:-

Kaffedrinkar

Irish Coffee	Kaffe + 4 cl. 120:-	Kaffe + 6 cl. 160:-
Caffè corretto enkel espresso med 1cl Grappa		55:-
Espresso		30:-
Doppio espresso		40:-
Cappuccino		40:-
Caffè e Latte		40:-
Americano		30:-
Te		

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

Malmskillnadsgatan 60
Tel. 08-20 64 49
www.latentazione.se
Lunch Mån - Fre 11 - 14
Middag Mån - Lör 16 - 22

Benvenuti!

