

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

À LA CARTE



VÅRA REKOMMENDATIONER AV FASTA MENYER

3-rätters Köttmeny

Meny 1

Insalata Caprese

Tidlös sallad med buffelmozzarella från Kampanien, tomat, basilika, olivolja
Timeless salad with buffalo mozzarella from Campania, fresh tomatoes, basil and olive oil

Entrecote di Vitello con Rucola, Parmigiano e Risotto ai Porcini

Grillad kalv-entrecôte serverad med rucola och parmesan samt Karl-Johanrisotto
Grilled veal sirloin served with rucola, parmesan and risotto with Porcini mushrooms

Tiramisú della Casa

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

eller

Crème Brulèe

Karamelliserad vaniljpudding
Caramelized vanilla pudding

420:-

3-rätters Fiskmeny

Meny 2

Risotto con Gamberi e Scorza di Limone

Risotto i siciliansk stil med havskräftor och citronskal
Sicilian style risotto with prawns and lemon zest

La Classica Zuppa di Pesce della Casa

Vår egen fiskgryta med jätteräkor, blåmusslor, hjärtmusslor samt dagens fisk,
tillagas i vitt vin, vitlök, chili och tärnade mogna tomater
Our classic fish soup with kingprawns, blue mussels, cockles and fish of the day,
cooked in white wine, garlic, chilli and fresh tomatoes

Sorbetto al Limone

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

440:-

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

4-rätters Köttmeny

Meny 3

Il Classico Vitello Tonnato

Tunna skivor av kalvstek serverad med en typisk krämig sås från Piemonte av tonfisk, kapris, sardeller och ägg

Thin slices of veal steak served in a typical Piedmonte sauce made of tuna, capers, anchovies and egg

Raviolone allo Zafferano ripieno di Radicchio e Asiago

Stora ravioli fyllda med endivesallad och asiago-ost från Veneto, tillagad i saffran, rosépeppar, grönsaker och parmesan

Large ravioli filled with endive salad and Asiago cheese from Veneto, cooked in saffran, pink pepper, vegetables and parmesan cheese

Costolette di Agnello con Salsa di Mirtilli

Grillade lammracks serverade med blåbärsås, frilandsodlade grönsaker och majsgratäng
Grilled lamb cutlets served with a blueberry sauce, field vegetables and corn gratin

Creme Brulèe

Karamelliserad vaniljpudding

Caramelized vanilla pudding

590:-

4-rätters Fiskmeny

Meny 4

Carpaccio di Tonno Rosso

Siciliansk tonfiskcarpaccio med rucola, pinjenötter samt frukt

Sicilian style carpaccio of tuna with rucola, pine nuts and fruit

Panciotti di Capesante e Scampi con Gamberoni e Pistacchio

Pilgrimmussel- och scampifyllda pastakuddar serverade i en sås av jättekrafter, pistagenötter och citronskal

Pasta parcels filled with scallops and scampi, served in a sauce of kingprawns, pistachio nuts and lemon zest

Pescato del Giorno

Fisk av dagens fångst (Fråga hovmästaren)

Today's catch seafood (Ask the maître d')

Sorbetto al Limone

Citronsorbet serverad med färsk frukt och mandelflarn

Lemon sorbet served with fresh fruit and almond flan

640/700:-

Kökets Speciella 7-rätters Meny

Meny 5

750:-

Var snäll, informera oss om allergier eller intolerans
Please inform us about any allergy or intolerance

ANTIPASTI – FÖRRÄTTER

I nostri antipasti di terra/ Våra utvalda förrätter

Insalata Caprese **110:-**

Tidlös sallad med buffelmozzarella från Kampanien, färska tomater, basilika, olivolja
Timeless salad with buffalo mozzarella from Campania, fresh tomatoes, basil and olive oil

Il classico Vitello Tonnato **145:-**

Tunna skivor av kalvstek serverad med en typisk krämig sås från Piemonte av tonfisk, kapris, sardeller och ägg
Thin slices of vealroast served in a typical Piemonte sauce made of tuna, capers, anchovies, egg

Tagliere di Affettati Misti **155:-**

Mix av italienska charkuterier serverade med inlagda och grillade grönsaker och rostat bröd
Charcuterie plate served with marinated and grilled vegetables and toasted bread

I nostri antipasti di mare / Våra utvalda förrätter från havet

Carpaccio di Tonno Rosso **135:-**

Siciliansk tonfisk-carpaccio med rucola, pinjenötter samt frukt
Sicilian style carpaccio of tuna with rucola, pine nuts and fruit

Capesante con Crema di Broccoli **145:-**

Pilgrims musslor lindade i vildsvinsbacon serverad med broccolikräm
Scallops rolled in wildboar bacon, served in a broccoli sauce

Cozze e Vongole Scoppiate al Limone **130:-**

Färska blåmusslor och hjärtmusslor tillagade i vitlök, olivolja, persilja, citron
serverade med grillat vitlöksbröd.
Fresh mussels and cockles cooked in garlic, olive oil, parsley and lemon
served with garlic bread

Antipasto del Giorno **95 / 165:-**

Fråga hovmästaren om kökets rekommendation
Ask the maitre d' about the today's choice

PRIMI PIATTI - PASTA RÄTTER

Le nostre paste e risotti / Våra utvalda pasta- och risottorätter

- Pasta di Gragnano al Profumo di Mare** **210:-**
Traditionsenligt tillverkad spaghetti från Gragnano serverad med jätteräkor, blåmusslor, hjärtmusslor, chili, vitlök och persilja
Spaghetti made in the traditional Gragnano style served with kingprawns, blue mussels, cockles, chili, garlic and parsley
- Panciotti di Capesante e Scampi con Gamberoni e Pistacchio** **220:-**
Pilgrimmussel- och scampifyllda pastakuddar serverade i en sås av jätteräkor, pistagenötter och citronskal
Pasta parcels filled with scallops and scampi, served in a sauce of kingprawns, pistachio nuts and lemon zest
- Raviolone allo Zafferano ripieno di Radicchio e Asiago** **190:-**
Stora pastaknyten fyllda med endive-sallad och asiago-ost från Veneto, tillagad i saffran och rosépeppar samt toppad med grönsaker och parmesan
Large ravioli filled with endive salad and Asiago cheese from Veneto, cooked in saffron and pink pepper, topped with vegetables and parmesan cheese
- Cannelloncini ripieni di Salsiccia e Funghi con Fonduta di Spinaci** **190:-**
Små pastarör fyllda med salsiccia-korv och svamp bakade med grädde, spenat och parmesan fondue
Small cannelloni filled with salsiccia and mushrooms, baked with cream, spinach and parmesan fondue
- Maccheroni al Torchio con Filetto di Manzo e Porcini** **190:-**
Maccheroni pasta serverad i en sås av tärnad oxfilè, Karl-Johan svamp, tomat och färsk basilika
Short-type pasta in a sauce of beef, Porcini mushrooms, tomato and basil
- Risotto del Giorno** **180 / 210:-**
Fråga hovmästaren om kökets rekommendation
Ask the maitre d' about the kitchens choice of the day
- Fråga hovmästaren vad som erbjuds för era barn!**
Ask the maitre d' about special dishes for your children!
- Fråga gärna om våra vegetariska alternativ!**
We can arrange vegetarian alternatives!

SECONDI PIATTI - HUVUDRÄTTER

Secondi piatti a base di carne / Köträtter

Filetto di Manzo con Pancetta e Fonduta di Formaggio di Fossa 320:-

Grillad oxfilè med vildsvins-bacon och fondue av Fossa-ost från centrala Italien serverad med asiago-ost och potatis-bakelse

Grilled beef fillet served with wildboar bacon and a fondue made with Central Italy cheese, served with potato and asiago cheese gateau

Costolette di Agnello con Salsa di Mirtilli e Polenta 290:-

Grillade lammkotletter serverade i blåbärsås, frilandsodlade grönsaker och majsgratäng

Grilled lamb cutlets served with a blue-berry sauce, field vegetables and corn gratin

Entrecote di Vitello con Rucola, Parmigiano e Risotto ai Porcini 280:-

Grillad kalv-entrecôte serverad med rucola och parmesan samt Karl-Johanrisotto

Grilled veal sirloin served with rucola, parmesan and risotto with Porcini mushrooms

Petto di Faraona in Salsa di Funghi con Risotto allo Zafferano 260:-

Grillad pärlhönsbröst serverad med säsongens svamp samt saffranrisotto

Grilled guineafowl served with season mushrooms and saffron risotto

Grigliata Mista di Carne 320:- p/p

Urval av grillat kött serverad med rosmarin-olivoja samt blandsallad

(minst 2 personer)

Mixed grilled meats served with rosemary olive oil-dressing and tossed salad on the side

Secondi piatti a base di pesce / Fiskrätter

La Classica Zuppa di Pesce della Casa 270:-

Vår egen fiskgryta med jätteräkor, blåmusslor, hjärtmusslor samt dagens fisk, tillagas i vitt vin, vitlök, chili och tärnade mogna tomater

Our classic fish-soup with kingprawns, blue mussels, cockles and fish of the day, cooked in white wine, garlic, chili and tomato sauce

Pescato del Giorno

Fisk av dagens fångst (Fråga hovmästaren)

Today's catch seafood (Ask the maître d')

Grigliata Mista di Pesce 340:- p/p

Urval av grillade fisk- och skaldjur serverad med citrondressing samt blandsallad (minst 2 personer)

Mixed grilled fish and shellfish served with lemon dressing with a tossed salad on the side (min 2 portions)

Piatti freddi / Kalla rätter

Insalatona 210 / 260:-

Fråga hovmästaren om kökets rekommendation

Ask the maître d' about the kitchen's choice of the day

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

Contorni / Tillbehör

Bruschetta con Pane Casereccio

20:-

*Grillat lantbröd med olivolja och vitlök
Garlic bread with olive oil and garlic*

Bruschetta al Pomodoro e Basilico

60:-

*Grillat lantbröd med vitlök, olivolja, färska tomater och basilika
Garlic bread topped with olive oil, fresh tomatoes and basil*

Insalata Mista

45:-

*Blandsallad
Mixed tossed salad*

Verdure alla Griglia

45:-

*Grillade grönsaker med olivolja och persilja
Grilled vegetables with olive oil and parsley*

Verdure di Campo Saltate

45:-

*Frilandsodlade grönsaker i olivolja
Field vegetables in olive oil*

Tagliere di formaggi / Osttallrik

Osttallrik serveras med färsk och torkad frukt, hemlagad sylt och kex.

Välj vilken ost eller alla tre

Cheese board served with fresh and dried fruit, homemade compote and crackers.

Choose one cheese or all three

Parmigiano Reggiano

95:-

Pecorino

95:-

Gorgonzola

95:-

Smakprov av alla tre ostar

160:-

I dolci / Efterrätter

Tiramisú della Casa

80:-

*Hemgjord italiensk tårta med Savoiardikex, Mascarponeost, äggcrème, espresso och Marsalavin
Homemade Italian cake with Savoiard biscuit, Mascarpone cheese, egg cream, coffee and Marsala wine*

Creme Brulèe

80:-

*Karamelliserad vaniljpudding
Caramelized vanilla pudding*

Tortino caldo al cioccolato con gelato al rosmarino

110:-

*Varm hemgjord chokladkaka med vit choklad- och rosmaringlass
Warm home-made chocolate cake served with white chocolate and rosmarin ice-cream*

Gelato o Sorbetto al Limone

80:-

*Glass eller citronsorbet serverad med färsk frukt och mandelflarn
Ice cream or lemonsorbet served with fresh fruit and almond flan*

Ciocolatino

50:-/st

*Bitar av mörk choklad
Confection of dark chocolate*

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

I nostri aperitivi

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

Champagne e Prosecco

Glas

Tattinger - Champagne	960:-	185:-
Prosecco DOC – Extra Dry - La Contessa	460:-	90:-

Le nostre birre e bevande

Birra/starköl

Nastro Azzurro , 33 cl	65:-
Birra Moretti , 33 cl	65:-
Birra Amarcord , 50 cl La Gradisca	90:-
Mariestad , 50 cl	75:-
Mellanöl , 33 cl	55:-
Lättöl/läsk , 33 cl	30:-
Acqua minerale italiana , 33 cl	35:-
Alkoholfri öl , 33 cl	40:-
Alkoholfritt vin , rött/vitt, glas	60:-

I nostri vini rossi/Våra utvalda röda viner

Glas

Vino della Casa	320:-	80:-
<i>Husets utvalda vin från Italien</i> (Fråga hövmästare)		

Veneto:

Glas

Valpolicella Superiore , DOC 2012 – Cantina Valpantena	380:-	95:-
<i>Rubinröd, doft av mogna körsbär och plommon. Medelfylligt med ren smak av mörk frukt och vanilj, frisk syra; bra tanniner.</i>		
Valpolicella Ripasso Recioto IGT 2011- Secco Bertani, Vintage Edition	520:-	130:-
<i>Intens röd-purpur färg. Doft av mogna körsbär, svarta vinbär och peppar; fyllig och fruktig smak med kakaoinslag, runda tanniner och bra surhet; lång eftersmak.</i>		
Amarone della Valpolicella DOC 2010 - Sartori	595:-	150:-
<i>Mörkröd, doft av marmelad, te och blommor. Fylligt vin med inslag av mogen frukt och katrinplommon. Lång eftersmak.</i>		

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

Amarone della Valpolicella Valpantena - DOC 2011 – Villa Arvedi 790:-
Djupt röd. Stor och kryddig doft med inslag av mörka körsbär, plommon, torkade frukt och choklad. Mycket fyllig och smakrik med kryddiga toner av örter och röda frukter; bra balans av mjuka tanniner och inslag av fat. 30 månader delvis i stora slavonska ekfat och små barriquer.

Piemonte:

Barbera D'Asti DOC 2014 – Suri, Andrea Faccio 360:- 85:-
Rubinröd färg, fräscht och lätt vin, med mild frukt syra; smak av röda körsbär, medel/lång eftersmak.

Barbera D'Alba DOC 2011 – Franco Molino Cascina Rocca 480:- 120:-
Purpurröd, bärig och kryddig med inslag av körsbär, björnbär, choklad och ekfat; bra balans mellan frukt och syra, mjuka tanniner. Lång eftersmak.

Gattinara Selezione DOCG 2009 - Travagliani 595:- 150:-
Stor och elegant vin med fruktig doft av plommon, laktris, läder; Smaken är kraftfull med inslag av körsbär, hallon och örter med lång eftersmak. 12 månader i ekfat.

Barolo DOCG 2011 – Marialunga Cascina Bruni 520:- 130:-
Djup granatröd färg; doft av mogen frukt, läder och ek; smaken är elegant, fyllig, fruktig och harmonisk med en lång behaglig eftersmak. 3 år i barrique

Barolo DOCG 2006 – Aurelio Settimo 840:-
Intensiv granatröd; bärig och kryddig doft. Inslag av björnbär, kanel, läder, laktris och ekfatskaraktär; generös frukt och mjuk syra. Tanninerna är torra, mjuka och delikata. Lång eftersmak.

Barolo Riserva Bussia DOCG 1978 – Fenocchio Giacomo&Figli 2800:-
Mörk tegelröd färg. Kraftiga toner av undervegetation, kastanjehonung, rabarber och kakao. Fyllig, kraftig med mineralisk avslutning

Toscana:

Spezieri IGT 2013 - Col D'orcìa 490:- 120:-
Rubinröd, frisk fruktig doft; mjuka tanniner och stor friskhet.

Chianti Classico DOCG 2012 – San Leonino 490:- 120:-
Rubinröd/purpur färg; frisk och kryddig doft av körsbär och hallon Rik fruktig smak med inslag av sötsyrliga körsbär och fat; ganska strävt och mycket friskt.

Morellino di Scansano DOCG 2013 – Moris 560:-
Djupt rubinröd; intensivt fruktig doft; frisk smak, mörk frukt, fin örtekryddighet; inslag av viol och vanilj. Mjuka tanniner, stor fruktig friskhet

Rosso di Montalcino – DOC 2012 - Geografico 620:-
Mörkröd färg. Mörka bär och torkad frukt i doft. Smakrikt och elegant med fin fruktighet; toner av bär och fat, typisk av Sangiovese Grosso. 10 månader i fat

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

Nobile di Montepulciano DOCG 2009 – Simposio, Tenimenti Angelini <i>Rubintröd, örtekryddig doft med inslag av plommon, och mörk choklad. Mognande tanniner, frisk bärfrukt; inslag av ört kryddor, choklad, läder och ek. 24 månader i Slavonska fat</i>	680:-	
Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2008 - Castel Giocondo <i>Rubintröd med dragning 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</i>	980:-	
Chianti Rufina Montesodi Riserva <i>Ett stort och elegant vin i sin linda med mörkt frukt i yppersta klass med lång, komplex, polerad och balanserad smak (OBS! Vinet görs bara i bästa årgångar!)</i>	1400:-	
Luce Toscana IGT 2005 <i>Storslagen, rund, fyllig smak av frukt, kaffe, choklad, rostad mandel och örter. Maffigt, ungt, modernt vin i världsklass med komplex smak, markerade tanniner, bra syra och oändligt lång eftersmak.</i>	1600:-	
<u>Sicilia:</u>		
Rosso di Passomaggio IGT 2011 – Abbazia Sant’Anastasia <i>Mörk rubintröd, doft av körsbär, tobak och vanilj; rund, kraftig smak med bra struktur, inslag av Maraska körsbär; lång eftersmak; 9 månader i ekfat</i>	520:-	
Fråga gärna hovmästaren om viner vi har tillfälligt hemma utanför listan.		
I nostri vini bianchi/Våra utvalda vita viner		Glas
Vino della Casa Husets utvald vin <i>(Fråga hovmästare)</i>	320:-	80:-
Sauvignon Blanc DOC 2013 – Colterenzio (Alto Adige) <i>Halmgul; fyllig och smakrik med intensiv blommig, örtig och aromatisk, frisk doft av fläder och tropisk frukt</i>	520:-	130:-
Friuliano Colli Orientali DOC 2013 – Torre Rosazza (Friuli) <i>Ljust gul med gröna reflexer. Ren doft av gula blommor och päron. Elegant med frisk och krispig syra; generös smak av gröna äpplen, gula blommor, jasmin med mineraltoner i avslutningen</i>	490:-	120:-
Chardonnay IGT 2012 - Stocco (Friuli) <i>Gyllengul; blommor och frukt i doft; mycket elegant med smak av honung, mogen frukt och inslag av små nötter</i>	440:-	110:-
Arneis Langhe Bianco DOC 2013 - Ruggeri Corsini (Piemonte) <i>Halmgul/gyllengul, doft av frukt och nötter, fyllig karaktär och struktur, inslag av päron och äppel. Fyllig med lång eftersmak</i>	480:-	

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

Pigato DOC 2013 – Durin (Liguria) 460:- 115:-
Halmgul; karaktär och struktur med intensiv doft av exotisk frukt, persika och honung; generös frukt i smak med honung bakomliggande mineral och mysk antyda. Lång eftersmak

Pecorino IGT 2013 Terre di Chieti - Caldora (Abruzzo) 340:- 85:-
Gyllengul; doft av frukt och honung, smak av päron, äpplen och mineral.

Bedenè Catarratto IGT 2013 – Alessandro di Camporeale (Sicilia) 380:- 85:-
Halmgul; doft av mandel, aprikos, gula blommor; frisk, rund och elegant, med komplex smak, livlig med lång persistens.

Sommarens rosévin Glas

Husets utvalda rosévin 320:- 80:-
Fråga hövmästaren

Fråga gärna hovmästaren om viner vi har tillfälligt hemma utanför listan

Digestivi Per cl.

Fernet Branca 20:-

Amaro Averna 20:-

Vini da dessert/Söta dessertviner Per cl.

Reciotto della Valpolicella 22:-

Marsala, Vin Santo, Moscato 20:-

Vin Santo (4cl) con cantucci kex 90:-

Liquori/likörer Per cl.

Amaretto, Limoncello di Capri, Galliano, Strega 22:-

Sambuca, Baileys Irish Cream 22:-

Grappa Per cl.

Husets grappa 35:-

Övriga grappor 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 35:-

John Jameson (Irish) 25:-

Famous Grouse 20:-

LA TENTAZIONE

Ristorante ITALIANO

MALMSKILLNADSGATAN 60
TEL. 08-20 64 49
LUNCH MÅN - FRE 11 - 14
À LA CARTE MÅN - LÖR 16 - 22
SÖNDAG stängt
www.latentazione.se

Benvenuto!

