

IL BARISTA
RACCOMANDA
**Aperol
Spritz**

EN DRINK
FÖRE ELLER
EFTER MATEN?
(85)

GUSTO ITALIANO

LJUNGBY

GÄSTGIVARE GÅRDEN

**MENU
AUTUNNO
HÖSTMENY**

FÖLJ OSS PÅ FACEBOOK: GÄSTGIVAREGÅRDEN LJUNGBY

VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG.

FÖRRÄTTER PRIMI PIATTI



- BRUSCHETTA AL MODO NOSTRO** (95)
Grillat bondbröd med marinerade tomater & oliver, buffelmozzarella, prosciutto, basilika, gremolatacrème & olivolja
- CAPPUCCINO AI FUNGHI E PORCINI** (125)
Skogssvampsoppa med Karl-Johan-
Cappuccinostyle serveras med
vitlöksgrillat bondbröd
- CARPACCIO DI MANZO** (145)
Lövtunn oxfilé med tryffelcrème, ört & chilipangratto, bladselleri samt parmesan

PASTA

- PASTA AGLIO E OLIO** (125)
Pasta, olivolja, vitlök, persilja och chili. En Italiensk klassiker som hållit i en hel evighet.
- SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE** (165)
Pasta, pestobakade grönskalsmusslor, olivolja, vitlök, persilja och chili. En Italiensk favorit kryddad med mycket kärlek.
- PASTA CARBONARA** (165)
Spaghetti med varmrökt sidfläsk, gul lök, ägg, grädd, svartpeppar och parmesan

SECONDI PIATTI VARMRÄTTER

- MERLUZZO AL FORNO** (225)
Ugnsbakad Torskrygg med karamelliserade betor, blomkålspuré hasselnötter, brynt smör & balsamico
- POLLO ALLA GRIGLIA** (175)
Bräserat Majskycklingbröst karamelliserade betor, blomkålspuré, rostade hasselnötter & citronsky

contorni tillbehör

- MIXSALLAD** (35)
PASTA AGLIO E OLIO (45)
- RISOTTO AI FUNGHI PORTABELLA** (45)
SÄSONGENS GRÖNSAKER FRÄSTA I CHILI & VITLÖK (45)
ROSTAD POTATIS MED ROSMARIN & PARMESAN (45)
POTATISGRATÄNG (45)
SMAKSATT MED TRYFFEL (55)

- FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE** (255)
Grillad oxfilé med cognacsflamberad grönpepparsås, karamelliserade betor, blomkålspuré & rostade hasselnötter

EXTRA! (25)
TRYFFEL-
MAYO
GREMOLATA-
CRÈME

SCELTA dello CHEF

KOCKENS VAL

Låt kocken överraska med **(275)** tre mindre rätter från Menyn. En Smakresa i det Italienska köket.



Vegetariano

HÖSTENS GRÖNA VARMRÄTT

- RISOTTO AI FUNGHI PORTABELLA** (155)
En krämig risotto med vitt vin, portabella och parmesan samt karamelliserade betor, doft av vit tryffel och balsamicoglaze

Pizza SCROCCHIARELLA

- PARMIGANA** (125)
Tomatsås, mozzarella, grillad aubergine & zucchini, lagrad parmesan och basilikapesto
- FRUTTI DI MARE** (145)
Tomatsås, mozzarella, pestobakade grönskalsmusslor, räkor, grillad aubergine & zucchini, rödlök, oliver samt gremolatacrème
- CAPRICCIOSA** (135)
Tomatsås, mozzarella, kokt skinka med smak av rosmarin & smörstekt portabella
- PROSCIUTTO DI PARMA** (145)
Tomatsås, mozzarella, marinerade tomater & oliver, prosciutto, basilikapesto och ruccola
- TOSCANA** (155)
Tomatsås, mozzarella, oxfilé marinerade tomater & oliver, chili, rödlök och tryffelcrème

BAM- BINI BARNMENY

(För barn upp till 12 år)

**DESSERT
1. KULA
GLASS
INGÅR I
MENYN**

- SPAGHETTI CON POLPETTE** (75)
Spaghetti med köttbullar i Gästgivaregårdens Italienska tomatsås
- SPAGHETTI CARBONARA** (75)
Spaghetti med varmrökt sidfläsk, gul lök, ägg, grädd, svartpeppar & parmesan
- SELEZIONE DI PIZZE** (75)
Välj av alla pizzor i menyn

Dolce DESSERT



- CIOCCOLATINO** (35/ST)
Kvällens smak av vår Chokladtryffel

- CRÈME BRÛLÉE ALL' ITALIANO** (105)
Klassisk Crème Brûlée på Italienskt vis smaksatt med espresso och hasselnötter
- GELATO E SORBETO** (45/ST)
Kvällens urval av vår egengjorda glass och sorbet. Fråga personalen om kvällens smaker.



HÖSTMENYN

SERVERAS FRÉDAGAR 18.00-21.00
MATALLERGI ELLER FRÅGOR GÅLLANDE MAT & DRICK?
VÅR PERSONAL GUIDAR ER GÄRNA IGENOM MENYN
VARTM VÄLKOMNA TILL GÄSTGIVAREGÅRDEN LJUNGBY.TEL:0372/12750