

# LUNCH SCARPETTA

**2- RÄTTER 255**

**3- RÄTTER 315**

## ANTIPASTI

### FIORE DEL SUD

Emilios noga utvalda burrataost serveras med parmaskinka, cuore di bue tomat, olivtapenad på svarta oliver och basilikakräm

### GAMBERI ALL'AGLIO

Pankofriterade scampiräkor toppas med örtvitlökssmör. Serveras med chili-citronmajonnäs

### VITELLO TONNATO

En sagolik klassiker men vi gör den på SCARPETTA's vis. Tunna skivor av kalvkött. Toppas med vår egna krämiga tonfisksås och kaprisbär

## SECONDI

### CARBONARA DI LUSO

Emilios lyx Carbonara, gjord på samma sätt sedan 1986

### SCAMPI ALLA EMILIO

Färsk linguini tillagad med scampi som vi fräser i vitt vin, körsbärstomater, pepperoncini, vitlök, persilja och en klick smör

### PANZEROTTI CON PORCINI

Karljohanssvamp och ricottafylld pasta med tryffelkräm, marsala, grädde och parmesan

## DOLCE

### TIRAMISU INGROSSO WAY

En Tiramisu som vi vågar lova är "to die for". Skapad enligt familjerecept

### PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

## A LA CARTE

### TRE SCALINI

3 våningar matmagi för 2 personer.

1: Friterade kronärtskockor med pecorinokräm och fikonmarmelad

2: Graterad bruschetta med tomat, vitlök, basilika, olivolja och stracciatellakräm toppad med parmaskinka

3: Tunt skivad bresaola toppad med riven parmesan, olivolja och citron.  
215 per person

### INSALATA CON POLLO CROCCANTE

Parmesan- och pankofriterad majsckycklingfilé serveras på en ceasarsallad varvat med tryffeldressing och semitorkade tomater toppat med picklad rödkål, krispig silverlök och hyvlad färsk parmesan. 255

### RISOTTO ALLO ZAFFERANO

En krämig saffransrisotto på arborioris med scampiräkor, pepperoncini, vitt vin, schalottenlök, vitlök och färska kryddor. Och såklart parmesan, massor med parmesan.  
335

### MEDAGLIONI DI FILETTO

Oxfilemedaljonger, med smörstekt shitakesvamp och hyvlad svart tryffel. Serveras med marsalavinsås och potatisgratäng.  
315

  
**SCARPETTA**  
*By Ingresso*

Vid allergier, meddela personalen.