



MENU

PASTA


•  **Tagliolini cacio e pepe tartufo** 285:-


 Hemgjorda tagliolini pasta krämig pecorino ost svartpeppar tryffel vellutata

 Homemade tagliolini pasta pecorino cheese black pepper truffle velouté




•  **Tagliatelle gamberi e limone** 285:-


 Hemgjorda tagliatelle pasta scampi datterini tomatar citron

 Homemade tagliatelle pasta with scampi, datterini tomatoes and lemon




•  **Bigoli al Ragù Genovese** 285:-


 Hemgjorda bigoli krämig kalvragù i napolitansk stil, soffritto, karamelliserad lök parmesanost

 Homemade bigoli Neapolitan-style veal ragù, soffritto, caramelised onions Parmesan cheese.




•  **Tagliatelle Positano** 265:-


 Färsk äggpasta med zucchini alla scapece, krämig citronsås, färsk ricotta mynta.

 Fresh egg tagliatelle with zucchini alla scapece, creamy lemon sauce, fresh ricotta cheese mint.



•  **Calamarata Da Vittorio** 285:-


 Calamaratapasta i reducerad San Marzano-tomatsås, monterad med smör till en silkig emulsion.


 Calamarata pasta in reduced San Marzano tomato sauce, mounted with butter into a silky emulsion.



RISOTTO

•  **Risotto alle Fragole e Prosecco** 285:-
(Glutenfri)

 Krämig Carnarolirisotto kokad på prosecco, serveras med marinerade jordgubbar och vit sparris.

 Creamy Carnaroli risotto cooked with prosecco, served with marinated strawberries and white asparagus.







ANTIPASTI

FÖRRÄTT / STARTER

 **TAGLIERE 2/P**

285:-


 Kockens urval av charkuterier, lagrade italienska ostar, mini bruschette, oliver och frukt.


 Chef's selection of charcuterie, aged Italian cheeses, mini bruschetta, olives and fruit.



 **CARPACCIO DI MANZO**

225:-


 Tunna skivor av nötkött innanlär, balsamico "La Famiglia", tomatiskum, parmesan och jordärtskockschips.


 Thinly sliced beef with balsamic vinaigrette "La Famiglia", tomato foam, Parmesan and Jerusalem artichoke chips.



 **BURRATA ZUCCHINI SCAPECE
BALSAMICO "DUE VITTORIE"
PANE CARASAU**

165:-


 Burrata, krämig färskost med friterad zucchini, balsamicovinäger "Due Vittorie" och carasau-knäckebröd från Sardinien.


 Burrata cheese with fried zucchini, balsamic vinegar "Due Vittorie" and carasau bread from Sardinia.



 **ARANCINI AL TARTUFO CON
FONDUTA DI FORMAGGIO**

185:-


 Friterade risottobollar med tryffel och krämig ostfonduta.


 Crispy homemade truffle arancini with melted cheese, served with silky cheese fondue.



 **GAMBERI AL GUAZZETTO
MEDITERRANEO (uten/net/osfri)**

185:-

 Medelhavsinspirerade räkor al guazzetto. Räkor i elegant tomatås med San Marzano, vitvin, chili, vitlök och persilja.

 Mediterranean Gamberi al Guazzetto. Shrimps in San Marzano tomato sauce with white wine, garlic, chili and parsley.







R I S T O R A N T E

Secondi / Huvudrätt / Main course



COTOLETTA MILANESE GIGANTE 365:-

★ Vår rekommendation

-  Gigantisk kalvschnitzel, krispig och saftig, stekt i smör och serverad med confiterade datterinitomater, citron och riven parmesan
-  Giant crispy and juicy veal schnitzel fried in butter, served with confit datterini tomatoes, lemon and grated parmesan cheese





ARAGOSTA & BAGNA CAUDA 420:- (Glutenfri)

-  Delikat hummer serverad med bagna cauda, en varm piemontesisk dip på ansjovis, vitlök olivolja citron och rädischio
-  Delicate lobster served with bagna cauda, a warm Piedmont-style dip made with anchovies, garlic olive oil lemon white asparagus and radicchio



ORATA A FARFALLA 440:- (Glutenfri)

-  Stekt fjärilsfiléad guldsparid med citronemulsion, vit sparris, rostade mandlar
-  Roasted butterfly sea bream with lemon emulsion, white asparagus, roasted almonds.





AGNOLOTTI DEL PLIN


CAVALIERO BY ARI



✓ Scan to Watch Our Video!




CAVALIERO SIGNATURE PASTA

 Handmade Agnolotti del Plin from Piemonte, filled with **Italian salsiccia, truffle and sage.**

Served with butter cheese fondue, crispy sage and Jerusalem artichoke chips.

A true Italian specialty available only at Cavaliero.

 Handgjord Agnolotti del Plin från Piemonte, fylld med **italiensk salsiccia, tryffel och salvia.**

Serveras med smör- och ostfondue, krispig salvia och chips av jordärtskocka.

En äkta italiensk specialitet som endast finns på Cavaliero.



340:-

CAVALIERO RISTORANTE & BAR



CAVALIERO

RISTORANTE & BAR



BARN MENY

/ KIDS MENU

✿ (Endast för barn.) / (Only for children.)

Pasta Pomodoro

(tomatsås, parmesan) 105:-
(tomato sauce, parmesan)

Pasta Burro Parmigiano

(smör, parmesan) 105:-
(butter, parmesan)

Barnpizza Margherita Ø16

(tomatsås, mozzarella) 125:-
(tomato sauce, mozzarella)

TILLBEHÖR / SIDES



Oliver / Olives 85:-



Pommes frites och aioli / French fries and aioli 85:-



Extra focaccia / bröd / Extra focaccia / bread 55:-



Extra flaska kylt / filtrerat vatten 75cl
Extra bottle of chilled / filtered water 75cl 20:-



Alla extra tillägg debiteras separat.
All extra additions are charged separately.

Har du några allergier?

Do you have any allergies?

Prata med oss så hjälper vi dig!

Talk to us and we'll help you!





Glutenfritt alternativ:
Gluten-free option:
20:- extra



Pasta hemgjord:
Homemade pasta:
20:- extra

Önskar  pizza /  sallad?

Fråga personalen !

Would you like  pizza /  salad?

Ask our staff !