AGNOLOTTI DEL PLIN

CAVALIERO BY ARI

✅ Scan to Watch Our Video!

MÅSTE PROVAS!

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 !

RISTORANTE

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

ORATA A FARFALLA
440:- (Glutenfri)

Stekt fjärilsfiléad guldsparid med citronemulsion, vit sparris, rostade mandlar

Roasted butterflied sea bream with lemon emulsion, white asparagus, roasted almonds.

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 tomater citron

Homemade tagliatelle pasta with scampi, datterini tomatoes and lemon

NYHET CAVALIERO SIGNATURE PASTA

AGNOLOTTI DEL PLIN 340:-

Handgjord Agnolotti del Plin från Piemonte, fylld med italiensk salsiccia, tryffel och salvia. Serveras med smör- och ostfondue, krispig salvia och chips av jordärtskocka.

Handmade Agnolotti del Plin from Piemonte, filled with Italian salsiccia, truffle and sage. Served with butter cheese fondue, crispy sage and Jerusalem artichoke chips.

RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI MISTI 285:-

Carnaroliris med Karljohansvamp, shiitake, kantareller och 5-årigt lagrad balsamico från Due Vittorie.

Carnaroli rice with porcini, shiitake and chanterelle mushrooms, finished with 5-year aged balsamic vinegar from Due Vittorie.

CAVALIERO RISTORANTE & BAR

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 TONNATO — 195:-

Tunt skivat innanlår, tonnatosås, parmesan, kapris, citron.

Thinly sliced beef topside, tonnato sauce, parmesan, capers, lemon.

ARANCINI AL TARTUFO CON FONDUTA DI FORMAGGIO — 95:-

Friterad risottoboll med krämig ostfonduta.

Crispy risotto ball with melted cheese fondue.

SPIEDINI DI GAMBERI FRITTI — 165:-

Krispigt friterade scampispett, aioli al nero di seppia, citron.

Crispy fried prawn skewers, squid ink aioli, lemon.