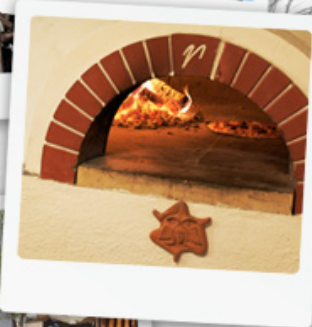


Oscarsgården MENY

DEN ITALIENSKA RESTAURANGEN
I MJÖHULT LÖNHULTSVÄGEN 58



Antipasti – Förrätter

Grissini alla Parma con Campari e soda 75:-

*2 st Grissini lindade med Parmaskinka
med oliver, saltorkade tomater, olivolja och rucola
serveras med ett glas Campari och soda*

Bruschetta aglio 40:-

vitlöksbröd

Bruschetta ai quattro formaggi 55:-

*gratinerat vitlöksbröd med fyra olika ostar: gorgonzola, chevrè,
mozzarella och parmesan*

Bruschetta al pomodoro fresco 55:-

*con aglio, olio d'oliva e basilico
vitlöksbröd med färska hackade Vikentomater (vid säsong),
vitlök, olivolja och basilika*

Bruschetta al prosciutto di Parma 65:-

*pomodori secchi, carciofini e olive
vitlöksbröd med Parmaskinka, saltorkade tomater, inlagd
kronärtskocka och oliver*

Antipasto piccolo 89:-

*salami, prosciutto crudo, pomodori, olive nere, pomodori sott'olio,
carciofini, parmiggiano fresco e pane all'aglio
salami, Parmaskinka, tomater, svarta oliver, saltorkade tomater,
inlagd kronärtskocka, Parmesan i bit och vitlöksbröd*

Insalata di pomodoro con gorgonzola e noci 50:-

*pomodori, olive, cipolla rossa, gorgonzola, noci, aceto balsamico e pane
tomater, oliver, rödlök, gorgonzola, valnötter, balsamdressing och bröd*

Pasta fresca – Färsk pasta

Cannelloni **120:-**
nötköttsfyllda pastarullar gratinerade med mozzarella och parmesan

Pasta Boscaiola **120:-**
pasta fresca con melanzane, zucchini, funghi, peperoni, olive, aglio, salsa di pomodoro e parmigiano
färsk pasta med auberginer, zucchini, svamp, paprika, oliver, vitlök, tomatsås och parmesan

Pasta Veneziana **145:-**
pasta fresca con gamberoni, ½ scampi, zucchini, vino bianco, salsa di pomodoro, panna, pesto, pomodorini e prezzemolo.
färsk pasta med tigerräkor, ½ havskräfta, zucchini, vitt vin och tomatgräddsås med grön pesto, körsbärstomater och hackad bladpersilja

Pasta Piemontese **130:-**
pasta fresca con bacon, pollo, aglio, spinaci, salsa di pomodoro con panna, mozzarella e parmigiano
färsk pasta med bacon, strimlad kyckling, vitlök, bladspenat och tomatgrädd sås, toppad med mozzarella och nyriven parmesan

Pasta Romantica **145:-**
pasta fresca con filetto di manzo e di maiale, gorgonzola, piselli, salsa di pomodoro con cognac e panna, guarmita con prosciutto crudo e parmigiano fresco
färsk pasta med strimlad oxfilé, fläskfilé, gorgonzola, sockerärter, tomatgrädd sås med konjak, toppad med parmaskinka och nyriven parmesan

För Barn upp till 12 år:

pizza eller pasta inkl dryck **95:-**

Valfri barnpizza

Barnportion pasta med kyckling i gräddsås

Cannelloni

(andra pastarätter 20:- avdrag på ordinarie pris)

Carne / Kött

Filetto di maiale

195:-

con salsa di Gorgonzola, cognac e noci

*helstekt fläskfilé med gorgonzolasås, valnötter och konjac
serveras med pasta eller potatis*

Specialmeny för minst 4 personer

275:- per person

Primo:

Pizza a scelta

tagliata in quattro (un ¼ a persona)

Valfri pizza delad i fyra bitar (en ¼ per person)

Secondo:

Filetto di maiale

con salsa di Gorgonzola, cognac e noci

*helstekt fläskfilé med gorgonzolasås, valnötter och konjac
serveras med pasta eller potatis*

Dessert:

Gelato Tartufo

*chokladryffelglass med en kärna av vaniljglass
pudrad med kakao*

Caffé:

Cappuccino o espresso

Cappuccino eller espresso



Pizze dal forno a legna – Pizzor från vedeldad stenugn

Vår ugn är en klassisk vedeldad Italiensk pizzaugn. Eftersom elden tar mycket plats kan vi bara få in ett mindre antal pizzor åt gången. Att baka pizzor i en vedugn är ett hantverk som kräver mycket arbete och passning. Temperaturen är hög och varierar så att man ibland måste vänta lite innan man lägger in pizzorna. För att sedan bli jämnt gräddade måste de snurras ett par gånger. Man känner igen en äkta vedugnsbakad pizza på den lite brända kanten och den fantastiska doften. Hoppas ni har tålamod och förståelse för eventuella väntetider och att ni uppskattar resultatet.

**Obs! Vår mozzarella är pastorerad och peston innehåller pinjenötter
(Glutenfri pasta och pizza går att få, men måste beställas senast dagen innan)**

Vegetariska pizzor:

Bianca e verde –	utan tomat, med grön pesto i botten, mozzarella, chevré, gorgonzola, grovriven parmesan, rucola	98:-
Funghi –	tomatsås, mozzarella, olika sorters svamp beroende på tillgång, vitlök, svarta oliver, grovriven parmesan, rucola	98:-
Verdure –	tomatsås, mozzarella, champinjoner, aubergin, zucchini, färsk paprika, inlagd kronärtskocka, svarta oliver	105:-
Alla Mira –	tomatsås, mozzarella, chevré, valnötter, fikonmarmelad, rucola	98:-

Pizzor med kött och skaldjur:

Pescatora –	tomatsås, mozzarella, tigerräkor, marinerade gröna musslor, vongole (venusmusslor) ½ havskräfta, vitlök, citron, hackad bladpersilja, körsbärstomater	135:-
Gamberi –	tomatsås, mozzarella, marinerade tigerräkor, stekta zucchini, citronolja, rucola	125:-
Mare e monti –	tomatsås, mozzarella, halva pizzan med skaldjur, persilja, citron och halva med parmaskinka, svamp, pesto och rucola	135:-
Vesuvio –	tomatsås, mozzarella, italiensk kokt skinka	98:-
Capricciosa –	tomatsås, mozzarella, italiensk kokt skinka, champinjoner	105:-
Contadina –	tomatsås, mozzarella, italiensk kokt skinka, gröna ärtor, ägg	120:-
Polpette –	tomatsås, mozzarella, oscarsgårdens italienska oxköttbullar, svarta oliver, skivade färska tomater, grovriven parmesan, rucola	125:-
Oscarsgården –	tomatsås, mozzarella, italiensk kokt skinka, oliver, inlagd kronärtskocka, saltorkade tomater, rucola	130:-
Pollo –	tomatsås, mozzarella, kyckling, spenat, färsk paprika, pesto, rucola	125:-
Gorgonzola –	tomatsås, mozzarella, bacon, champinjoner, gorgonzola, vitlök, rucola	125:-
Prosciutto –	tomatsås, mozzarella, saltorkade tomater, Parmaskinka, pesto, rucola	135:-

Dolci – Efterrätter

Klassisk Tiramisú 60:-
tårta av Savoiardikex indränkta i espressokaffe och Amaretto, varvad med mascarponecreme och till slut pudrad med kakao

Torta al cioccolato 60:-
chokladkaka gjord på mörk choklad och espressokaffe, serveras med vispad grädde

Gelato Italiana – Italiensk glass

Amarena con panna montata 50:-
körsbärsglass serveras med vispad grädde i gammaldags våffelskål från Mjöhult

Stracciatella con salsa di cioccolato 50:-
vaniljglass med riven choklad, serveras med chokladsås i gammaldags våffelskål från Mjöhult

Gelato Tartufo 50:-
chokladtryffelglass med en kärna av vaniljglass pudrad med kakao

Sorbetto all'arancia rossa 45:-
blodapelsinsorbet, serveras i glas

Caffé – Kaffe

Espresso 20:-

Espresso doppio *dubbel espresso* 27:-

Espresso macchiato *espresso med lite vispad mjölk* 20:-

Latte macchiato *vispad mjölk med espresso, serveras i latteglas* 30:-

Cappuccino 25:-

Svenskt kaffe 20:-

Te 15:-

Caffe coretto *espresso med 2 cl grappa, serveras i espressokopp* 50:-

Irishcoffee *kaffe, vispad grädde, farinsocker, Irländsk whiskey med 2cl whiskey* 67:-

med 4cl whiskey 97:-

Amarettocoffee *kaffe, Amarettolikör, vispad grädde med 2cl Amaretto* 67:-

med 4cl Amaretto 97:-

Hot shotvälj: Galliano, Strega eller Amaretto
likör, espresso, toppat med vispad grädde, serveras i shotglas 67:-