

# Gildas

AT YSTAD SALTSJÖBAD

## MENÚ DI GILDAS - THE ART OF ITALIAN DINING

*Focaccia & Oliver, Antipasti, Pasta, Secondi & Dolce*

*Beställs till hela bordet*

595/person

### ANTIPASTI/STARTER

#### PROSCIUTTO DI SAN DANIELE 85

*"Lufttorkad Skinka"*

Ursprungsskyddad lufttorkad skinka från nordöstra regionen Friulli. Lagrad i hela 20 månader serveras perfekt med olivolja & basilika.

#### BURRATA E PESCHE 145

*"Burrata & Persika"*

Ljuvligt krämig mozzarella serveras med grillad persika & riven tomat med olivolja & basilika.

#### TARTARE DI VITELLO TONNATO - Gilda's favorit ♥ 179

*"Kalvtartar"*

Vår kökschefs underbara tolkning av den piemontesiska rätten vitello tonnato. Tartar på kalv serveras med tonfiskmajonnäs, kapris, parmesan, ruccola & krispig focaccia.

#### TONNO CON FOIE GRAS 185

*"Tonfisk & Anklever"*

Här möter Italien Frankrike med härligt smörstekt bröd med tunn rå tonfisk, anklever & toppas med olivolja, citron & gräslök.

#### RAVIOLO DI ASPARAGI 165

*"Sparrisravioli"*

Hemmagjorda pastakuddar fyllda med läckerheter som grön sparris, ricotta & serveras med smörad ramslöksky.

#### CAPESANTE E CHORIZO 179

*"Pilgrimsmussla & Chorizo"*

Halstrad pilgrimsmussla serveras med krispig chorizo & en fräsch syrlig apelsin- & basilikasallad.

# Gilda's

AT YSTAD SALTSJÖBAD

## PASTA

### **TAGLIATELLE AL LIMONE, AGLIO E OLIO 185**

*"Citron & Vitlök"*

Bandspaghetti med en smakrik sås av vitlök, citron, chili, parmesan, persilja & olivolja.

### **LINGUINE ALLE VONGOLE 225**

*"Hjärtmusslor"*

Tunn spaghetti med hjärtmusslor frästa i vitt vin, chili & vitlök.

### **PENNE ALL'ARRABBIATA 215**

*"Het Tomat"*

Pastarör serveras med en perfekt het tomatsås & hyvlad saltad ricotta.

### **RISOTTO AGLI ASPARAGI 195**

*"Sparrisrisotto"*

Arborioris kokat med vitt vin & parmesan. Toppat med vårens spritärtor, grön sparris & fin dansk stenbitsrom.

*Går att få vegetarisk*

## SECONDI/MAIN COURSE

### **BRANZINO INTERO AL FORNO - Gilda's favorit ♥ 275**

*"Helstekt Havsaborre"*

Hel havsaborre med vitlöksfrästa tomater, chili & extra fin olivolja. Serveras med foccacia.

### **ARROSTO DI SCAMONE 295**

*"Grillad Rumpstek"*

Serveras med vårens primörer, kalvsky & en underbar örtblandning av citron, persilja & vitlök.

## DOLCE/DESSERT

### **TIRAMISU - Gilda's favorit ♥ 115**

*"Un baluardo di sicurezza"*

Savoiardikex härligt doppade i espresso & Marsalavin med en kräm på mascarpone & toppad med kakao.

### **SEMIFREDDO 105**

*"Italiensk Krämig Glass"*

Urval av kökets hemgjorda superkrämiga glass som i Italien kallas semifreddo.

### **SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDA E CROSTINI 175**

*"Kvällens Ostar"*

Kockens bästa val av 3stycken ostar från Italien serveras med en italiensk frukt- och senapsmarmelad & krispig foccacia.