

# ITALIENSK JULBUFFÉ

## VÅR KALLA BUFFÉ

Prosciutto cotto di cinghiale

*Senapsgriljerad vildsvinskinka med apelsin och timjan*

Vitello tonnato

*Tunna skivor av långbakat kalvinnalår med ruccola och tonfiskdressing*

Insalata di aragosta con fregola sarda e fagiolini

*Hummer med brytböner och fregolasarda*

Gamberoni all aglio e peperoncino

*Grillade rödräkor med chili och vitlök*

Carpaccio di tonno

*Tonfiskcarpaccio med ruccola, citron och rostade pinjenötter*

Salmone sotto sale con finocchio

*Gravad lax med fänkål*

Salmone affumicato con arance e spinaci

*Varmrökt lax med apelsin och spenat*

Crostini con uova di salmone, panna acida e sfoglie di parmigiano

*Crostini med laxrom, creme fraiche och parmesankrisp*

Chele di granchio

*Krabbklor*

Cozze e gremolata

*Blämusslor med gremolata*

Insalata di mare

*Havssallad på bläckfisk och musslor*

Insalata di polipo

*Bläckfisksallad med potatis, persilja och citron*

Crostini con pomodori secchi e crudo

*Crostini med parmaskinka och en röra på soltorkade tomater*

Prosciutto di Parma ripieno con capperi e ricotta

*Parmaskinka rullar med kapris och ricotta ost*

## VÅR KALLA VEGETARISKA BUFFÉ

Mozzarella di bufala

*Buffelmozzarella*

Pomodoro confit con stracciatella

*Semitorkade tomater med stracciatella*

Carciofini alla griglia

*Grillad, marinerad kronärtskocka*

Melanzane marinate

*Marinerad aubergine med oregano och balsamico di modena*

Datteri ripieni con salva cremasco

*Daellar med salva cremasco*

Zucchini marinate

*Hyvlad marinerad zucchini med apelsin och valnötter*

Pomodori freschi

*Solmogna tomater med olivolja och basilika*

Funghi ripieni con crema di parmigiano

*Bakade champinjoner med parmesan och persilja*

Insalata di zucca e spinaci

*Sallad på rostad pumpa, schalottenlök, babyspenat*

Insalata di fagioli

*Smörböner i örtolja*



## Charkuteria Italiano

*Våra finaste italienska charkuterier bl.a;*

Prosciutto San Daniele

Fänkålssalami

Coppa

Tryffelsalami

Bresaola

Mortadella

Fiocco di parma



## VÅR VARMA BUFFÉ

Datteri con pancetta

*Baconlindade daellar*

Porchetta arrosta

*Ugnsbakad kryddspäckad fläskside*

Ossobuco di agnello

*Ossobuco på lammrostbiff*

Pollo ripieno talegio e fichi

*Kycklinglår fyllt med talegio ost och fikon*

Polpette di vitello con ricotta, basilico salsa di pomodoro

*Kalvfärsbullar med ricotta ost, tomatås och basilika*

Salsiccia al vino rosso e salvia

*Rödvinbräserverad salsiccia korv smaksatt med salvia*

Lasagne con ragu di vitello

*Lasagne med kalvfärs*

Lasagne con peperoni e zucchini

*Lasagne med grillad paprika och zucchini*

Risotto con funghi

*Krämig svamprisotto*

Verza stufata con pancetta e panna

*Stuvad savoykål med pancetta*

Polenta tartufata

*Krämig tryffelpolenta*

Polenta alla griglia con taleggio

*Krispigt stekt polenta med talegio ost*

Melanzane gratinate e salsa di pomodoro

*Parmesangratinerad aubergine i tomatås*

## TILLBEHÖR

Funghi sott'aceto

*Picklad svamp*

Finocchio sotto aceto

*Syrad fänkål*

Crema di melanzane

*Aubergineröra*

Crema di fagioli

*Bönröra*

Gremolata

Tapenade di olive

*Olivtapenade*

Burro con crema di porcini

*Vispat brynt smör med Karljohansvamp*

Cipollari rossa sotto aceto

*Picklad rödlök*

Olive di Cerignola

*Oliver från Cerignola*

Ricotta al rosmarino e limone

*Ricotta smaksatt med rosmarin och citron*

Crema di parmigiano

*Parmesancreme*

Pane casalingo

*Hembakat bröd*

Grissini

Olio extra vergine di La Bocca

*La Boccas egen olivolja*

M.m.

## EFTER MATEN

Tiramisu' alle arance

*Tiramisu' med pepparkaka och apelsin*

Pannacotta con zafferano

*Pannacotta med saffran*

Torta al limone

*Citroncheesecake*

Torrone

*Italiensk nougat*

Panettone

*Italiensk klassisk julkaka*

Tartufini al cioccolato

*La Bocca julchockadtryfflar*

Frutta fresca

*Färsk frukt*



## ETT URVAL AV LA BOCCAS OSTAR

Parmigiano

Gorgonzola

Pecorino Romano

M.M.

