

## ANTIPASTI – Förrätter.

**BRUSCHETTA ALL' AGLIO 45 :-**  
Klassiskt vitlöksbröd.

**TRIS DI BRUSCHETTE CLASSICHE 70 :-**  
Tre olika sorters Bruschetta; en med tomat och basilika, en med vitlök och en med auberginepuré smaksatt med tryffelolja.

**CROCCHETTE. 79 :-**  
Friterade potatiskroketter fyllda med bacon, mozzarella och persilja, serveras med husets 2 såser, chili och tryffel.

**BURRATA DI PUGLIA 90 :-**  
Parmalindad burrata (krämig mozzarella gjord på komjölk) serveras på en grillad brödskiva med husets hemlagade pesto.

**PEPATA DI COZZE 90 :- / 170 :- Halv eller hel portion.**  
Färska blåmusslor i en vitvinsbuljong med svartpeppar och citron, serveras med bröd.

**ANTIPASTO MISTO 89 :-**  
Milanosalami, mortadella, parmaskinka, grillad paprika, marinerad kronärtskocka, pecorino piccante och oliver.

**GRANDE ANTIPASTO MISTO. 170 :-**  
Rekommenderas för två personer.



# STÄKET

VINO E CIBO

Lunch, A la carte, helgerbjudanden, catering, fondue, avhämtning och utkörning.

Italienskt i en av Lunds äldsta byggnader.

VÄLKOMNA TILL OSS!

[info@staketlund.se](mailto:info@staketlund.se) – 046 – 211 93 67  
[www.staketlund.se](http://www.staketlund.se) – Stora Södergatan 6  
222 23 LUND

**FONDUE.** (Serveras endast i valvet från kl 17.00).

Vitlöksbröd, pommes frites, sallad, kycklingkött, fläskkött och oxkött samt 6 olika hemlagade såser.

**249 kr / person.**

(Serveras till minst 2 personer)

– **PASTA** – Pastarätter. (Köket erbjuder glutenfria alternativ, fråga oss gärna).

**TAGLIONI ALLA BOLOGNESE 145 :-**

Färsk taglioni med en äkta italiensk köttfärssås, toppad med parmesan och basilika.

**CARBONARA ALLA STÄKET 145 :-**

Färsk spaghetti med grädde och bacon. Toppad med äggula, svartpeppar, parmesan och persilja.

**CARMELLE SALSICCIA E CARCIOFI 159 :-**

Färsk pasta fylld med salsiccia och kronärtskocka rörd med pesto och ricotta. Toppad med parmesan och basilika.

**TORTELLONI CON RUCOLA, POMODORINI E OLIO DI TARTUFO 159 :-**

Tortelloni fyllda med ricottaost och spenat i en krämig körsbärstomatsås, toppad med rucola, parmesan och tryffelolja.

**RISOTTO AI FUNGHI 159 :-**

Risotto med säsongens färska svamp, parmesan och smör. Toppad med rucola och rostade valnötter. *Glutenfri.*

**GNOCCHI ALLA STÄKET 165 :-**

Färsk gnocchi med fläskfilé, rödlök, dagens svamp, körsbärstomater, chili, vitlök och smör. Toppad med parmesan och persilja.

**FRUTTI DI MARE 169 :-**

Färsk spaghetti med bläckfisk, venusmuslor, blåmuslor, tigerräkor och en havskräfta i en vitvinsbaserad buljong med vitlök och körsbärstomater, toppad med persilja.

– **MENÚ PER BAMBINI** – Barnmeny.

**PICCOLINO 75 :-**

Köttbullar med kokt potatis och gräddsås.

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 75 :-**

Spaghetti med köttfärssås.

– **PESCE** – Fiskrätter.

**MERLUZZO ALLA SICILIANA 275 :-**

Vitvinsångad torskrygg med zucchini, oliver, kapris, lök, vitlök & persilja. Serveras med en sallad gjord på fräscha primörer och potatis.

**SALMONE ALLA GRIGLIA 255 :-**

Grillad lax med krämig citron & parmesanrisotto, dill vinägrett & aioli smaksatt med pressad citron.

Intollerans eller allergi?  
Informera oss så löser vi det  
tillsammans!

- **CARNE** - Köttretter.

**FILETTO D'AGNELLO. 275 :-**

Marinerad lammytterfilé, grillad spetskål och örtslungad potatis serveras med en sås på citrusfrukter.

**BISTECCA DI MANZO AI FERRI 275 :-**

200 g grillad ryggbiff serveras med friterade sötpotatis klyftor och en pizzaiolasås (färsk tomat, oregano och chili).

**FILETTO ALLA STÄKET. 285 :-**

200 g parmalindad oxfilé serveras på Stäkets planka med potatiskaka, ugnrostade tomater, grillade grönsaker samt en skysås smaksatt med honung och rosmarin.

**GRIGLIATA MISTA. 285 :-**

Husets italienska mixtallrik med oxfilé, örtmarinerad karré, hemlagad salsiccia samt blandfärsspett fyllt med pecorino. Serveras med friterad klyftpotatis och skysås gjord på färskpressad lime och citron.

**VEGETARISKT ALTERNATIV.**

**LASAGNA VEGETALE 159 :-**

En krämig vegetarisk lasagne med en grönsaksröra gjord på säsongens primörer, béchamelsås och parmesan.

- **DOLCI** - Desserter.

**TIRAMISÙ ALLA STÄKET 75 :-**

Klassisk italiensk dessert med savoiardikex, espresso, mascarponekräm & kakao.

**TORTA DELLA NONNA 75 :-**

Toskansk delikatessstårta med vaniljkräm, mördeg, citron och pinjenötter. Serveras med rostad mandel, vaniljglass och ljummen hemlagad chokladsås.

**SEMIFREDDO 79 :-**

Italiensk halvfrost glassdessert gjord på grädde och hasselnötter, serveras med hemlagad chokladsås och karamelliserade nötter.

**CUORE CALDO 79 :-**

Husets fondant gjord på mörk och vit choklad serveras med gammeldags vaniljglass doppad i nötter.

**SINFONIA DI CIOCCOLATO 79 :-**

Chokladterrin på vit, ljus och mörk choklad. Serveras med solroskärnor, mandel och bär.

- **CAFFÈ** - Kaffe.

Gjort på nymalda italienska kaffeböner.

ESPRESSO enkel/dubbel	25:- / 30:-
ESPRESSO MACCHIATO	
enkel/dubbel	28:- / 32:-
CAPPUCCINO	35:-
VARM CHOKLAD	35:-
CAFFE LATTE	35:-
TE	30:-