

Deli Di Luca's kasse

3 rätters take away meny 295kr p/p

Minimum. 2 personer
Behövs inte förbokas utan du kan beställa på plats måndag- lördag 16-20.30

- Förrätt -

Burrata con finferli

Med fikonkräm, pistagenötter, dressad bladsallad och stekta kantareller
(kommer upplagt på fat klart att serveras)

- Varmrätt -

Fettuccine al ragu di manzo e pancetta

Bandpasta med mörbakat högrev i tomatsås gjord på san marzanotomater,
toppas med krispig pancetta och parmigiano reggiano.

Pastan avslutar du i ditt kök för pasta väntar inte på någon och ska ätas direkt
efter tillagning om du frågar italienare Fernando Di Luca själv.

Instruktioner för fettuccine al ragu di manzo e pancetta, se baksidan:

- Dessert -

Tiramisu Classico

Kommer färdig och redo att ätas.

Vid frågor gällande allergener, kontakta personalen

Gör så här:

Burrata con finferli

Se till att Burratan är rumstempererad,
då smakar den mer.

Fettuccine al ragu di manzo e pancetta

1. Värm upp san tomatsåsen och plocka ner det mörbakade högrevet. Låt det koka ihop.
2. Koka den färska pastan i saltat vatten 2-3 minuter därefter sila och vänd ner i den kokande san marzanosåsen. För att hitta rätt konsistens på såsen kan du tillsätta lite av det saltade pastavattnet för att undvika att det blir stabbigt.
3. Toppa med riven parmigiano reggiano och den krispiga pancetta vid servering och sedan är det dags att äta.

Tiramisù

Förvaras i kylskåp till servering.

Buon appetito – Smaklig måltid

RISTORANTE
DELI DI LUCA

LA CUCINA  ITALIANA