
SAPORI ITALIANI A CASA!

I Italien är maten en av byggstenarna av kulturen.
Det ska vara gott, fräscht och det ska smaka
italienskt. Vi har valt att ta Italien till er.

Invito tar er på en gastronomisk upplevelserik resa
genom Italien där smaken, havsklimatet och de
färska ingredienserna blandas väl i en mysig
restaurang i centrala Varberg.

I vår meny kommer du att hitta allt från förrätter
(antipasti), á la carte meny (carne o pesce) och
äka italienska desserter!

Vinlistan är lång och även den är värd ett besök.
Allt för att du ska känna dig som en del av den
italienska kulturen. Det ska vara gott att äta!

Välkommen!
Buon Appetito!

INVITO

RISTORANTE ITALIANO

NORRGATAN 13, 432 41 VARBERG | 0340-892 88
WWW.INVITOVARBERG.SE

MENY

INVITO

RISTORANTE ITALIANO

- ANTIPASTI -

1. **PANE AL AGLIO** 49:-
Hembakat vitlöksbröd med aiolikräm.
2. **BRUSCHETTA** 79:-
Vitlöksrostade brödsivor med tärnade tomater, ruccola samt grana padano.
3. **GRANDE ANTIPASTO RUSTICO** 149:-
Italiensk förrätt (blandning av italienska delikatesser).
4. **COZZE MARINARA** 119:-
Vitvinsbräserade blåmusslor med vitlök, persilja och tomatconcassé samt rostat bröd.
5. **CAPRESE** 99:-
Buffelmozzarella med tomater, oliver, olivolja och färsk basilika.

VI ÄR GLADA ATT NI ÄR HÄR!
OM NI ÄR STÖRRE SÄLLSKAP (T.EX 10 PERSONER EL. FLER) REKOMMENDERAR VI ATT NI ENAS OM SAMMA MENY ELLER SÅ FÅ RÄTTER SOM MÖJLIGT, DETTA FÖR ATT BIBEHÅLLA HÖGSTA MÖJLIGA SERVICE TILL ER.

- PASTA -

INVITO DELLA CASA

1. **SCAMPI E SPINACI** 159:-
Färsk tagliatelle med scampi*, babyspenat och cocktailtomater i basilikapesto, grädde och riven grana padano.
2. **RAVIOLI FORMAGGI** 159:-
Färsk, fylld pasta med ricotta och spenat i flerstosås med prosciutto crudo, cocktailtomater och ruccola.
3. **TORTELLACI GENOVESE** 149:-
Färsk, fylld pasta med ricotta och Karl - Johansvamp i pestosås, cocktailtomater, rostade pinjenötter, riven grana padano och ruccola.
4. **MANZO E GORGONZOLA** 169:-
Färsk tagliatelle med oxfile och semitorkade tomater i gorgonzolasås. Avslutas med babyspenat och valnötter.
5. **DON SIMONE** 149:-
Penne med strimlad kycklingfile, saltorkade tomater, pinjenötter, basilikapesto och grädde.

- INSALATA / SALLAD -

1. **CAESARSALLAD** 139:-
Romansallad med grillad kycklingfile, cocktailtomater, hembakta brödkrutonger, caesardressing och grana padano.
2. **PARMASALLAD** 139:-
Blandsallad med prosciutto crudo, mozzarellaost, oliver, cocktailtomater, valnötter och balsamicokräm.
3. **INSALATA MINI (TILLBEHÖR)** 29:-
Sallad med körsbärstomat, oliver och balsamicokräm.

- BAMBINO / BARNMENY -

1. **EKOLOGISKA PANNKAKOR** 69:-
Med sylt och grädde.
 2. **SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** 69:-
Spaghetti med köttfärssås.
 3. **KYCKLINGPASTA** 69:-
Pasta med strimlad kycklingfile, saltorkade tomater, pesto och grädde.
- ITALIENSK GLASSBLANDNING (barn) 39:-

CLASSICO ITALIANO

1. **CARBONARA** 139:-
Klassisk italiensk pasta med spaghetti, pancetta, äggula och en skvätt grädde.
2. **FRUTTI DI MARE** 169:-
Vitlöksdoftande spaghetti med havets läckerheter (bläckfisk, tigerräkor*, musslor) i vitvins- och tomatås.
3. **ALL 'ARRABBIATA** 139:-
Penne med pancetta, vitlök, i stark hemgjord tomatås, toppad med ruccola och grana padano.
4. **GAMBERETTI** 159:-
Spaghetti med handskalade räkor, pinjenötter, cocktailtomater i pestosås.

GLUTENFRI PASTA: LÄGG TILL 15:-

* ASC-certifierad

- PIZZA -

Alltid gjorda på vår surdeg, fior di latte mozzarella och hemgjord tomatås, för att garantera en så hög kvalitet som möjligt för den nya och moderna stilen pizzor som ska avnjutas i restaurangen. (Glutenfri pizza + 15:-)

CLASSICO ITALIANO

1. **MARGHERITA** 99:-
Mozzarella och färsk basilika.
2. **VESUVIO** 109:-
Mozzarella och prosciutto cotto.
3. **CAPRICCIOSA** 109:-
Mozzarella, prosciutto cotto och färska champinjoner.
4. **DIAVOLA** 129:-
Mozzarella, stark italiensk salami, solkyssta tomater och buffelmozzarella.
5. **PRIMAVERA** 109:-
Mozzarella, ricotta, färska tomater, pesto och ruccola.
6. **BRUSCHETTA** 109:-
Mozzarella, färska tomater, vitlök, ruccola och parmesan. (ej tomatås)
7. **CHÉVRE CON FICHI** 139:-
Mozzarella, chèvre, fikon, rostade valnötter, honung och ruccola. (ej tomatås)
8. **PAESANA** 129:-
Mozzarella, prosciutto crudo, ruccola och parmesan.
9. **QUATTRO FORMAGGI** 129:-
Mozzarella, gorgonzola, grana padano, chèvre och ruccola.
10. **BUFFALO** 129:-
Buffelmozzarella, solkyssta tomater och basilikapesto.

INTERNAZIONALE

11. **HAWAII** 109:-
Mozzarella, prosciutto cotto och ananas.
12. **SICILIANA** 119:-
Mozzarella, sardeller, capris och oliver.
13. **SCAMPO** 129:-
Mozzarella, vitlöksmarinerade scampi*, persilja och pecorino-ost.
14. **CARPACCIO** 139:-
Mozzarella, vitlöksmarinerade tunna skivor oxfile, ruccola och grana padano.
15. **MEXICANA (MEXICAN STYLE)** 119:-
Mozzarella, stark köttfärs, paprika och aiolikräm.

SECONDI PIATTI: FISK- OCH KÖTTRÄTTER

1. **PESCE DI GIORNATA** 239:-
Dagens fångst på kockens vis med tryffelrisotto och grönsaker, samt hemgjord parmesankräm.
2. **BISTECCA BIANCO E NERO** 239:-
Grillad noga utvald färsk, svensk entrecôte i balsamicosås med hemgjord bearnaise och fry'n'dip potatis.
3. **SCAMPI E RISOTTO** 219:-
Sauterade tigerräkor* i proseccosky med tryffelrisotto och grönsaker.
4. **FILETTO DI MANZO** 259:-
Grillad oxfile i rödvinsås och balsamicokräm. Serveras med rosmarinpotatis.
5. **AGNELLO** 239:-
Lamminnerfile provencale i balsamicosås. Serveras med rosmarinpotatis och chèvrecrémé.

ALLERGIER? FRÅGA OSS GÄRNA!

- DOLCI / DESSERT -

Som avslutning något sött...

1. **TARTUFO AL CAFFE** 69:-
Kaffetryffel med en kärna av kaffebräm, täckt med kaffeglass.
2. **TARTUFO CLASSICO** 69:-
Kakaotryffel med en kärna av kakaokräm, täckt med hasselnötter och chokladglass.
3. **GELATO MISTO** 69:-
Italiensk glassblandning.
4. **TIRAMISÚ** 79:-
Hemgjord klassisk tiramisú. Vad vore Italien utan den?
5. **SORBETTO ITALIANO** 69:-
Invitos egen äppelsorbet.
6. **CREMA CATALANA** 79:-
En klassisk italiensk dessert bränd med cassonadesocker.
7. **FORMAGGI DI CASA** 129:-
Italienska dessertostar med fikonmarmelad.

SISTA HJÄLPEN!

- CHOKLADTRYFFEL med KAFFE CORETTO** 69:-
(2 cl Grappa)