



Lite om oss....

Tre matsalar för en trevlig matupplevelse. Vår ledstjärna är att du som är vår gäst skall få en matupplevelse hos oss. Det är med andra ord med högt ställda ambitioner vi driver våra matsalar. Och det hoppas vi märks när du är hos oss.

Varmt välkommen till Tallkotten, en Italiensk restaurang!

EN GLOBAL MENY med det Italienska köket och smakerna

Att specialisera sig på inhemsk mat är en sak, att hålla sinnen öppna för globala impulser en helt annan. Vi vill kunna servera våra gäster en måltid i Luleå som för tankar och upplevelser till Italien, från norr till söder.

LOKALERNA HELGAR ÄNDAMÅLEN

Fyra stycken närmare bestämt, var och en med sin speciella atmosfär, vilka även går att hyra för separat sittning.

I vår **STORA MATSAL** serverar vi à la carte, måndag till lördag, från klockan 17.00. Matsalen är en trevlig och finstämd inramning för t ex affärsmiddag, en supé med den äkta hälften eller en utekväll med vännerna.

Det **RUNDA RUMMET** är med sin speciella form, och möjlighet till stängda dörrar, ett perfekt rum för mindre sällskap och grupper upp till 24 personer. RUNDA RUMMET kan du boka för middagar men också för konferensluncher eller rena lunchmöten med konferenstillbehör.

LILLA BANQUETTEN är en avdelning för sällskap upp till 70 personer. Även här har sällskapet möjlighet att sitta avskilt. Den karakteristiska glasverandan ger kontakt med Luleå stad på andra sidan rutorna.

Till detta har vi även vår **VINKÄLLARE** där middag kan bokas för upp till 10 personer.

KONFERENS

Vi kan även erbjuda möjligheten att konferera på Tallkotten, här finns också tillgång till trådlös internetuppkoppling om så önskas.



Välkomna och Buon Appetito!

**Pris 2011*

Avser motsvarande maträtts pris med 25 % moms, vilken gällde innan momssänkningen till nuvarande 12 %.

Enl. nu gällande beskattningsregler för konferensarrangemang gäller momssatsen 25 % moms även för 2012, d v s 2011 års priser.



Antipasti - Förrätter

Antipasto misto

Mixed plate with Italian charcuteries

En tallrik med blandade italienska charkuterier 156:- 140:-

Pris 2011* Pris 2012

Carpaccio di manzo

Carpaccio of the house with, rocket salad, parmigiano reggiano, olive oil and pine nuts

Carpaccio med parmigiano reggiano, pinjenötter och ruccola samt olivolja 144:- 129:-

Insalata caprese

Caprese - Tomato and mozzarella salad

Tomat- och mozzarellasallad med basilikavinegrette och pinjenötter 139:- 125:-

Caviale di alborella dal Bottenviken con torta di formaggio, panna di erbe, cipolla e aneto

Vendace roe from Bottenviken, Västerbotten cheese pie, herb cream, red onion, dill and lemon

Bottenviks-löjrom med Västerbottensostpaj, örtkryddad gräddfil, rödlök, dill och citron 198:- 177:-

Risotto di barbabietola con pane fritto e crema di formaggio caprino

Beetroot risotto along with crouton and caprino cream cheese

Rödbetsrisotto med surdegskrutong, toppad med caprinocrème 136:- 122:-

Ravioli della casa con funghi porcini in salsa di funghi

Ravioli filled with Karl-Johan mushroom in mushroom gravy

Hemlagad ravioli fylld med Karl-Johansvamp i klar svampbuljong 144:- 129:-

Primi piatti – Pasta och risotto

Cannelloni ripieni ai frutti di mare e salmone

Mozzarella and tomato gratinated cannelloni filled with salmon and shellfish

Lax- och skaldjursfylld cannelloni gratinerad med mozzarella och tomatsås 211:- 189:-

Giganti ripieni di asparagi e ricotta con burro di limone e salvia conditi con prosciutto

Tossed asparagus and ricotta filled giganti pasta in sage lemon butter topped with prosciutto ham

Sparris och ricottafylld giganti slungade i salvia- och citronsmör, toppad med prosciutto ... 189:- 169:-

Garganelli in salsa arrabiata con salciccia

Garganelli pasta in hot tomato sauce, served with new grilled salciccia

Garganelli i kryddig paprika och tomatsås, serveras med nygrillad salciccia 205:- 184:-

Risotto con piselli, peperoncino e aglio fritto cuori di carciofo con Speck Alto prosciutto

Risotto with sugar peas, chili and garlic fried artichoke hearts along with speck alto prosciutto

Risotto med sockerärter, chili- och vitlöksfrästa kronärtskockhjärtan samt rökt prosciutto.. 177:- 159:-

*Pris 2011

Avser motsvarande maträtts pris med 25 % moms, vilken gällde innan momssänkningen till nuvarande 12 %.

Enl. nu gällande beskattningsregler för konferensarrangemang gäller momssatsen 25 % moms även för 2012, d v s 2011 års priser.



Secondi piatti - Varmrätter

Merluzzo con burro rosolato zafferano, patata fresca, capperi e pomodori Pris 2011* **Pris 2012**
Cod with browned saffer butter, fresh potato, capers and semi dried tomato

Färsk torskrygg med brynt saffransmör, färskpotatis, kapisbär och semitorkade tomater 300:-..... **264:-**

Salemrino con tartufo linguine cotte e grigliate di asparagi freschi

Grilled artich char with creamy truffel boiled linguini and grilled fresh asparagus

Halstrad rödingfile med krämig tryffelkokt linguini och grillad färsk sparris 283:-..... **259:-**

Carne di maiale salata con cielo prugna, fave e patate asparagi

Salted brisked of pork with plum vinaigrette gravy, green beans along with asparagus potato

Rimmad grissida med katrinplommonsky, bondbönor samt sparrispotatis..... 278:-..... **249:-**

Filetto di manzo alla griglia, barbabietole, pancetta, servito con patata gratinate

Grilled beef with beetroot and pancetta ragout in red vine sauce, salad and root crop au gratin

Grillad oxfilé med pancetta- och rödbetsragu i rödvinsås, löksallad samt rotsaksgratäng .. 323:-..... **289:-**

Lepre alla griglia con composta di zucca, servito con arancine Siciliane

Grilled hare with pumpkin compote, green beans and fried rice balls

Grillad harfilé med pumpakompott, gröna bönor samt friterade Sicilianska risbollar 323:-..... **289:-**

Pizza Gourmet - Gourmetpizzor

Pizza kan hittas praktiskt taget i alla världens länder och nu även här hos oss i form av riktiga Gourmetpizzor, och alltid på Mozzarellaost, för att garantera en hög kvalitet, på den nya och moderna stilen pizzor som avnjuts i restaurangen.

Tricolore

Tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese, prosciutto ham, rocket salad and tomatoes

Tomatsås, mozzarellaost, italiensk prosciutto, rucola, parmesanost och färsk tomat 169:-..... **152:-**

Diavola Venticina- **Piccante**

Tomato sauce, mozzarella cheese, salami ventricina - **Spicy**

Tomatsås, mozzarellaost, salami ventricina - **Stark** 154:-..... **138:-**

Capricciosa

Tomato topping, mozzarella cheese, smoked ham and fresh mushrooms

Tomatsås, mozzarellaost, rökt skinka och färska champinjoner 149:-..... **134:-**

Souvas dalla Lapponia

Tomato sauce, mozzarella and Västerbotten cheese, mushroom cream, topped with souvas meat

Tomatsås, mozzarella- och Västerbottenost, porcini crème, toppad med rökt renkalvinnanlår.. 169:-..... **152:-**

Puttanesca

Tomato sauce, mozzarella cheese topped with anchovy, capers, semi dried tomato and salad

Tomatsås, mozzarellaost, sardeller, kapisbär, soltorkade tomater och rucola 161:-..... **144:-**

Regina Margherita di Savoy

Tomato sauce, mozzarella cheese

Tomatsås, mozzarellaost 99:-..... **89:-**

*Pris 2011

Avser motsvarande maträtts pris med 25 % moms, vilken gällde innan momssänkningen till nuvarande 12 %.

Enl. nu gällande beskattningsregler för konferensarrangemang gäller momssatsen 25 % moms även för 2012, d v s 2011 års priser.



Composizione Speciale - Menyer

Principessa

Insalata caprese

Caprese - Tomato and mozzarella salad
Tomat- och mozzarellasallad med basilikavinegrette och pinjenötter

Salemrino con tartufo linguine cotte e grigliate di asparagi freschi

Grilled artichoke with creamy truffle boiled linguini and grilled fresh asparagus
Halstrad rödingfile med krämig tryffelkockt linguini och grillad färsk sparris

Tiramisù

Italian dessert made with ladyfingers and mascarpone cheese
Italiensk mascarponedessert med savoiardikex

Menypris 2011: 488:- Ord. 511:-*

Menypris 2012: 443:- Ord. 464:-

Imperatore

Caviale di alborella dal Bottenviken con torta di formaggio, panna di erbe, cipolla e aneto

Vendace roe from Bottenviken, Västerbotten cheese pie, herb cream, red onion, dill and lemon
Bottenviks-löjrom med Västerbottensostpaj, örtekryddad gräddfil, rödlök, dill och citron

Lepre alla griglia con composta di zucca, servito con arancini di Sicilia

Grilled hare with pumpkin compote, green beans and fried rice balls
Grillad harfilé med pumpakompott, gröna bönor samt friterade Sicilianska risbollar

Sinfonia di ananas

Pineapple symphony with pie and sorbet
Ananaskomposition med paj och sorbet

Menypris 2011: 621:- Ord. 644:-*

Menypris 2012: 555:- Ord. 576:-

*Pris 2011

Avser motsvarande maträtts pris med 25 % moms, vilken gällde innan momssänkningen till nuvarande 12 %.

Enl. nu gällande beskattningsregler för konferensarrangemang gäller momssatsen 25 % moms även för 2012, d v s 2011 års priser.



Dolci - Desserter

	Pris 2011*	Pris 2012
Crema di cioccolato con gelato di nutella Crisped chocolate cream with nutella ice cream and orange salad Knäckad chokladcrème med nutellaglass och apelsinsallad.....	128:-	115:-
Lampone panna cotta con mirtilli canditi Raspherry panna cotta with marinated blue berries Hallon-panna cotta med syltade blåbär.....	92:-	82:-
Diverse varietà di cioccolato Valrhona Chocolates, three different varieties of Valrhona Chokladpraliner, tre olika Valrhona.....	59:-	53:-
Sinfonia di ananas Pineapple symphony with pie and sorbet Ananaskomposition med paj och sorbet.....	123:-	110:-
Tiramisù Italian dessert made with ladyfingers and mascarpone cheese Italiensk mascarpone-dessert med savoirdikex.....	89:-	80:-

Gelateria Tallkotten – Hemgjord Glass

Aromatizzata con nutella Ice cream flavored with nutella Nutellaglass.....	89:-	79:-
Crema di vaniglia Tahiti vanilla ice cream Vaniljglass på äkta tahitivanilj.....	84:-	76:-

Sorbetto - Sorbet

Di ananas Pineapple sorbet Ananassorbet.....	77:-	69:-
---	------	------

*Pris 2011

Avser motsvarande maträtts pris med 25 % moms, vilken gällde innan momssänkningen till nuvarande 12 %.
Enl. nu gällande beskattningsregler för konferensarrangemang gäller momssatsen 25 % moms även för 2012, d v s 2011 års priser.