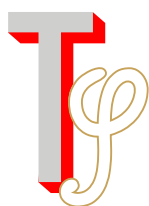


# TRATTORIAN

Sorellina

## VALENTINES MENU

695kr



TRATTORIAN SORELLINA  
Hamnplan 5, 752 23 Uppsala  
reservation@trattoriansorellina.se  
018-320 200

## FÖRRÄTT

### STARTERS

#### AFFETTATI MISTI

(2 personer)

Vårt urval av handplockade italienska charkuterier med parmesan, crostini & oliver  
Our selection of Italian cold cuts with Parmesan, crostini & olives

#### CAPRESE DI BURRATA

Burrata, confiterade tomater, torkade oliver & basilika  
Burrata, confit tomatoes, dried olives & basil

## VARMRÄTT

### MAIN COURSE

#### BEEF FILLET TAGLIATA

Mör biff, skuren i tunna skivor, serverad på en bädd av rucola med hyvlad parmesan, körsbärstomater och en balsamicoreduktion.  
Serveras med rosmarinrostad potatis.  
Tender slices of seared beef fillet, served on a bed of arugula with shaved Parmesan, cherry tomatoes, and a drizzle of balsamic reduction.  
Accompanied by roasted rosemary potatoes.

#### SEAFOOD LINGUINE

Färsk linguine med en riklig blandning av havets läckerheter, inklusive musslor, bläckfisk och räkor, i en smakrik sås av vitt vin, vitlök och körsbärstomater, toppad med persilja och en hint av chili.  
Fresh linguine mixed with a generous selection of seafood, including mussels, squid, and prawns, in a flavorful white wine, garlic, and cherry tomato sauce, finished with parsley and a hint of chili.

#### EGGPLANT PARMIGIANA

Lager av rostad aubergine, fyllig tomatsås och smält mozzarella, gratinerad till gyllene perfektion.  
Serveras med vitlöksciabatta.  
Layers of roasted eggplant, rich tomato sauce and melted mozzarella, baked until golden and served with a side of garlic ciabatta.

## DESSERT

#### PANNA COTTA

#### WITH MIXED BERRY COMPOTE

Krämig vaniljpannacotta toppad med en syrlig kompott av blandade bär, garnerad med en kvist mynta och en chokladhjärta.  
Creamy vanilla panna cotta topped with a tangy mixed berry compote, garnished with