

MENU



San Valentino

MENY 1 / 3-RÄTTER 650:-

FÖRRÄTT

BURRATA SALVIA ASPARAGI E BURRO ROSOLATO

Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med sparris, friterad salvia och brynt smör.

Alternativt

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Carpaccio med hasselnötskräm, ruccola, picklad rödlök, svarta taggiasca oliver, friterad jordärtskocka och riven Parmegiano Reggiano.

Alternativt

GAMBERI AL PICCANTE

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

VARMRÄTT

FILETTO ALL'AMARONE

Grillad svensk oxfilétournedos med amaronesås, toppad med smörstekt svamp. Serveras med potatiskaka.

Alternativt

HALIBUT AL FORNO N SALSA AL VINO BIANCO

Ugnsbakad hälleflundra med vitvinssås och salviaolja serveras med kokt kulpotatis och friterad grönkål.

DESSERT

TIRAMISU

Vår klassiska Tiramisu.

Alternativt

SORBETTO

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

Alternativt

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD

MENY 2 PÅ ANDRA SIDAN!

MENU

San Valentino

MENY 2 / 3-RÄTTER 550:-

FÖRRÄTT

FOCACCIA VEGANA FATTA IN CASA

Grillad hembakad foccacia med vegansk ricotta gjord på cashewnötter serveras med rostade hasselnötter samt vegansk tryffelhonung och rosmarin. **Vegansk**

Alternativt

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Carpaccio med hasselnötskräm, ruccola, picklad rödlök, svarta taggiasca oliver, friterad jordärtskocka och riven Parmegiano Reggiano.

Alternativt

GAMBERI AL PICCANTE

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

VARMRÄTT

LINGUINI ALLO SCOGLIO

Linguni med tigerräkor, bläckfisk och blåmusslor i hummersås. Toppad med havskräfta.

Alternativt

FETTUCINE CON VITELLO E SALSIA TARTUFATA

Krämig tryffelpasta på fettucine med kalvfile, baby spenat och parmesan.

Alternativt

TORTELLONI IN SALSIA DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO

Tortelloni fyllda med ricotta och Karl Johansvamp serveras med blandsvamp i talleggiosås, toppad med friterad grönkål, svarttryffel och krossade italienska hasselnötter från Piemonte.

Alternativt

GNOCCOLONI RIPIENI AI FUNGHI

Kroppkakor fyllda med svamp, toppad med vegansk basilikapesto, rostade hasselnötter och friterad jordärtskocka. **Vegansk**

DESSERT

TIRAMISU

Vår klassiska Tiramisu.

Alternativt

SORBETTO

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

Alternativt

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD

MENY 1 PÅ ANDRA SIDAN!