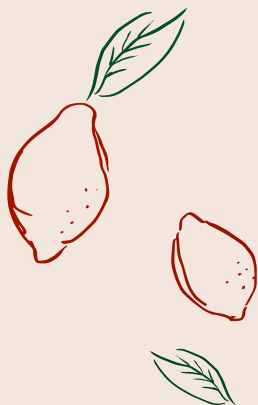


# MENYFÖRSLAG I

*Vinpaket tillgängligt*

## ANTIPASTO FAMILYSTYLE

Tre sorters kallskuret med buffel-mozzarella, parmesan, fetafylld paprika, oliver, cornichonger & marinerad kronärtskocka.



## GRILLAD OXFILÉ

med bakade steklökar, vitlöksrostad morot, pestosmör & tryffelsky.



## KRÄMIG CHOKLADFONDANT

med vaniljglass, färska bär & chokladcrumble.

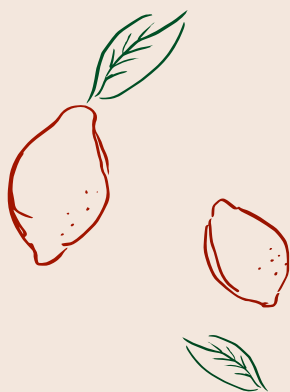


*"Önskar ni det där lilla extra och är sugna på att prova på vår egengjorda pasta så kan ni lägga till en primi som mellanrätt, då serveras ni våra smarriga tryffelkarameller med tryffelveloute toppade med riven färsk tryffel"*

620:-

# MENYFÖRSLAG 2

*Vinpaket tillgängligt*



## KRÄMIG BURRATA

med citrus, isad fänkål  
& honungsvinägrette.



*cin cin!*

## SMÖRBAKAD TORSK

med vitlöksfrästa brytbönor &  
hummerveloute smaksatt med  
timjan & konjak.



## VANILJPANNACOTTA

med rårörda björnbär  
& salt karamellkrisp.

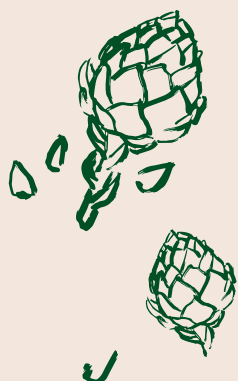


*"Önskar ni det där lilla extra och är sugna på att prova på  
vår egengjorda pasta så kan ni lägga till en primi som  
mellanrätt, då serveras ni våra smarriga tryffelkarameller  
med tryffelveloute toppade med riven färsk tryffel"*

540:-

# MENYFÖRSLAG 3

*Vinpaket tillgängligt*



## KRISPIG KRONÄRTSKOCKA

med parmesancreme, picklad silverlök, jordärtskockachips och riven parmesan.

## KRÄMIG TRYFFELRISOTTO

smaksatt med vitt vin, parmesan, schalottenlök och färsk tryffel.



## TIRAMISU

Capriccis tiramisu med chokladflarn och chokladkrisp.



*"Önskar ni det där lilla extra och är sugna på att prova på vår egengjorda pasta så kan ni lägga till en primi som mellanrätt, då serveras ni våra smarriga tryffelkarameller med tryffelveloute toppade med riven färsk tryffel"*

460:-