

## MIDDAG MED VINPRODUCENTEN

# Villa Trasqua

### ANTIPASTO:

Krispig kronärtskocka med parmesancreme, picklad silverlök, jordärtskockschips och parmesan

*Crispy artichoke with parmesan cream, pickled silver onion, Jerusalem artichoke chips and parmesan*

Vermentino Trastella 2023

### PRIMI:

#### Risotto Al Tartufo

Krämig tryffelrisotto med vitt vin, schalottenlök, parmesan och svart hösttryffel.

*Creamy truffle risotto with white wine, shallot, parmesan and black truffle.*

Chianti Classico 2020

#### Salsiccia Ragu

Pastaplattor med långkokt fläskkarré, salsiccia, tomater, chili, vitlök, basilika och parmesanskum.

*Pasta sheets with long cooked pork shoulder, salsiccia, tomato, chilli, garlic, basil and parmesan foam.*

Chianti Gran Selezione

### SECONDI

#### Filetto Di Cervo Alla Griglia

Grillad hjortytterfylet serverad med tryffelsky, haricot verts och smörstekt svamp.

*Grilled deer fillet served with truffle haricot verts and butter fried mushrooms.*

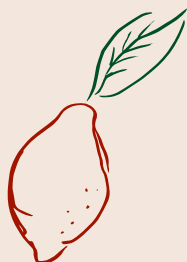
Trasgaia Rosso, Supertoscan

### DOLCI

#### Sorbetto di Limone

Citronsorbet - serveras med kaksmulor och färska bär  
*Lemon sorbet - served with cookie crumbs and berries.*

1.150:- pp.



*cin cin!*

