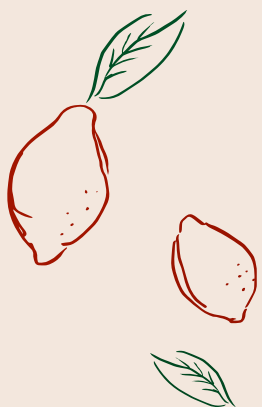


MENYFÖRSLAG I

Läs om de tillhörande vinerna på baksidan

ANTIPASTO FAMILYSTYLE

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



FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grillad oxfilé med grillad sparris, bakade pomodorotomater, rödvinssky & ramslökssmör.



Oxfilé Tournedos från Uruguay.

Selekterat premiumkött med hög marmorering.

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON LAMPONE

Chokladfondant med färska bär, halloncouli & vaniljglass.



"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:-

Väl utvalda till varje rätt



RIESLING 2019

Pratello, Veneto

**SCHIOPPETTINO
DI PREPOTTO 2018**

La Buse dal Lof,
Friuli Colli Orientali

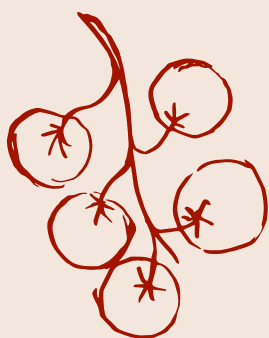
**RECIOTO DELLA
VALPOLICELLA**

Pietro Zardini



MENYFÖRSLAG 2

Läs om de tillhörande vinerna på baksidan



BURRATA ESTIVA

Krämig burrata serveras med pesto, italienska tomater, jordgubbar, balsamicokaviar & basilika.



cin cin!

PASSERA ATLANTICA SOBBOLLITA IN VINO BIANCO E BURRO

Pocherad rödtunga serveras med blåmussel-velouté, forellrom, dill & potatiskroketter smaksatta med parmesan.



PANNACOTTA ALLA VANIGLIA E FRAGOLE

Vaniljpannacotta med rårörda jordgubbar, lime & basilika.



"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:-

Väl utvalda till varje rätt



RIESLING 2019

Pratello, Veneto



○ **LANGHE BIANCO ARNEIS**

Gemma, Piemonte



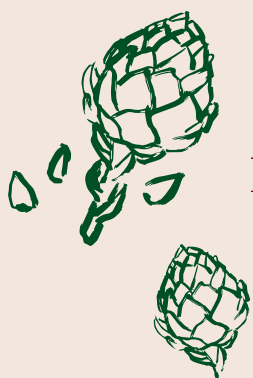
Picolit 2018

La Buse dal Lof,
Friuli Colli Orientali



MENYFÖRSLAG 3

Läs om de tillhörande vinerna på baksidan



CARCIOFI CROCCANTI

Krispig kronärtskocka serveras med parmesancreme, picklad silverlök, jordärtskockschips & riven parmesan.

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Krämig sparrisrisotto med vitt vin, schalottenlök, parmesan, sparrispesto & grillad sparris.



TIRAMISÚ

Toppad med chokladcrunch & säsongens bär

"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:-

Väl utvalda till varje rätt



RIESLING 2019
Pratello, Veneto



Rosignol Bianco 2021
(Tai, Garganera, Chardonnay)
Pietro Zardini, Veneto



Picolit 2018
La Buse dal Lof
Friuli Colli Orientali

