MENYFÖRSLAG I

Läs om de tillhörande vinerna på baksidan

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

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

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grillad oxfilé med bakade pomodoro-tomater, smörslungade brytbönor, rödvinssky & vispat smör smaksatt med nduja.

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"

635:-

Väl utvalda till varje rätt

RIESLING 2019
Pratello, Veneto

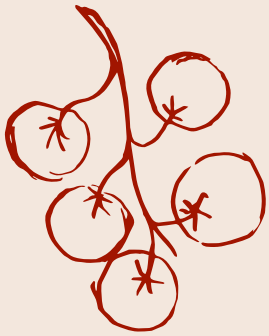
SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018
La Buse dal Lof,
Friuli Colli Orientali

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
Pietro Zardini

425:-

MENYFÖRSLAG 2

Läs om de tillhörande vinerna på baksidan



STRACCIATELLA

Serveras med variation på tomat, gremolata och honungsrostade hasselnötter.

LIMANDA ATLANTICA

SOBBOLLITA IN VINO BIANCO E BURRO

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

PANNACOTTA

ALLA VANIGLIA E MELA D´AUTUNNO

Vaniljpannacotta med karameliserat höstäpple & crumble smaksatt med kardemumma.

"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"

585:-

Väl utvalda till varje rätt

RIESLING 2019
Pratello, Veneto

LANGHE BIANCO ARNEIS
Gemma, Piemonte

PICOLIT 2018
La Buse dal Lof,
Friuli Colli Orientali

425:-

MENYFÖRSLAG 3

Läs om de tillhörande vinerna på baksidan

CARCIOFI CROCCANTI

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

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO

Krämig tryffelrisotto med vitt vin, schalottenlök, parmesan & vit tryffel toppad med smörstekta svampar, jordärtskockschips & picklad steklök.

TIRAMISÚ

Capriccis tolkning av tiramisù.

"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"

475:-

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

425:-