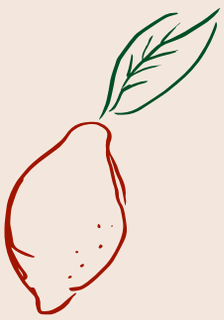
MENYFORSLAG I

SET MENU I

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.

If you want that little extra and are eager to try our homemade pasta, you can add a primi as a starter, then you will be served our delicious truffle caramels with truffle veloute topped with grated fresh truffles.

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA



Tre sorters charkuterier, buffelmozzarella, oliver, ost &inlagd kronärtsskocka.
Three cuts of charcuterie, buffalo mozzarella, olives, cheese and pickled artichoke.

FILETTO DI MANZO

ALLA GRIGLIA

Grillad oxfilé med bakade pomodorotomater, smörslungade brytbönor, rödvinssky & vispat smör smaksatt med Nduja.
Grilled tenderloin served with baked pomodoro tomatoes, butter-sautéed green beans, red wine gravy and whipped Nduja butter.

Oxfilé Tournedos från Uruguay.
Selekterat premiumkött med hög marmorering.
Tenderloin Tournedos from Uruguay. Selected premium meat with high marbling.

TIRAMISÙ

Capriccis tolkning av tiramisù.
Capricci's interpretation of tiramisù.

635:-/P.P

VÄL UTVALT VINPAKET:

Riesling 2019 *Pratello, Veneto*
Schioppettino Di Prepotto 2018 *La Buse Dal Lof, Friuli Colli Orientali*
Recioto Della Valpolicella *Pietro, Zardini*

425:-/P.P

MENYFORSLAG II

SET MENU II

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.

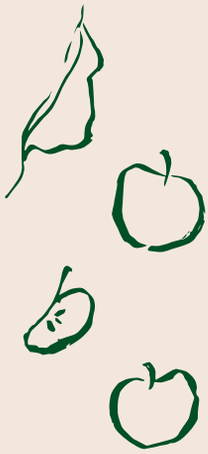
If you want that little extra and are eager to try our homemade pasta, you can add a primi as a starter, then you will be served our delicious truffle caramels with truffle veloute topped with grated fresh truffles.

STRACCIATELLA

Serveras med variation på tomat, gremolata och honungsrostade hasselnötter.
Served with tomato variation, gremolata and honey roasted hazelnuts.

LIMANDA ATLANTICA
SOBBOLLITA IN VINO BIANCO E BURRO

Pocherad rödtunga serveras med blåmussel-velouté, forellrom, dill & potatiskroketter smaksatta med parmesan.
Poached torbey sole served with blue mussle velouté, trout roe, dill & potato croquettes with parmesan.



PANNACOTTA
ALLA VANIGLIA E MELA D´AUTUNNO

Vaniljpannacotta med karameliserat höstäpple & crumble smaksatt med kardemumma.
Vanilla pannacotta with caramelised seasonal apple & crumble flavoured with cardamom.

585:-/P.P

VÄL UTVALT VINPAKET:

Riesling 2019 *Pratello, Veneto*
Langhe Bianco Arneis *Gemma, Piemonte*
Picolit 2018 *La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali*

425:-/P.P

MENYFORSLAG III

SET MENU III

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.

If you want that little extra and are eager to try our homemade pasta, you can add a primi as a starter, then you will be served our delicious truffle caramels with truffle veloute topped with grated fresh truffles.

CARCIOFI CROCCANTI

Krispig kronärtskocka serveras med parmesancreme, picklad silverlök, jordärtskockschips & riven parmesan.
Crispy artichoke with parmesan dressing, pickled silver onion, Jerusalem artichoke chips & parmesan.

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO

Krämig tryffelrisotto med vitt vin, schalottenlök, parmesan & vit tryffel toppad med smörstekta svampar, jordärtskockschips & picklad steklök.
Creamy truffle risotto with white wine, shallot, parmesan, white truffle, topped with butter fried mushrooms, Jerusalem artichoke chips & pickled onion.

SORBETTO DI LIMONE CON PROSECCO

En kula citronsorbet serveras i Prosecco.
A scoop of lemon sorbet served with prosecco.

475:-/P.P

VÄL UTVALT VINPAKET:

Riesling 2019 *Pratello, Veneto*
Rosignol Bianco 2021*(Tai, Garganera, Chardonnay) Pietro Zardini, Veneto*
Picolit 2018 *La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali*

425:-/P.P