MENU

ALLA HJÄRTANS MENY

APERTIF

Ett glas Prosecco DOC Brut, Stocco, Friuli

(alkoholfritt alternativ finns)

AMUSE

LÖJROM BITE

Svensk löjrom från Bottenviken. Serveras på krispigt brioche med citroncreme och picklad schalottenlök.

Swedish roe from the Bay of Bothnia. Served on crisp brioche with lemon crème & pickled shallots.

ANTIPASTI

KRÄMIG BURRATA

Serveras med variation på tomat, picklad steklök, basilikacrunch och färsk basilika.

Creamy burrata served with a variety of tomatoes, pickled onions, basil crunch & fresh basil.

SECONDI

SMÖRSTEKT KALVFILE

Serveras med konfiterad potatis, sauterade primörer, tryffelsky och färsk italiensk tryffel.

Butter-fried Veal Fillet. Served with confit potatoes, sautéed seasonal vegetables, truffle sauce & fresh Italian truffle.

DOLCI

HALLONMOUSSE & CHOKLAD

Hallonmousse med chokladkräm på mjölkchoklad, färska hallon och chokladkrisp.

Raspberry mousse with milk-chocolate cream, fresh raspberries & chocolate crisp.

765 SEK/PP