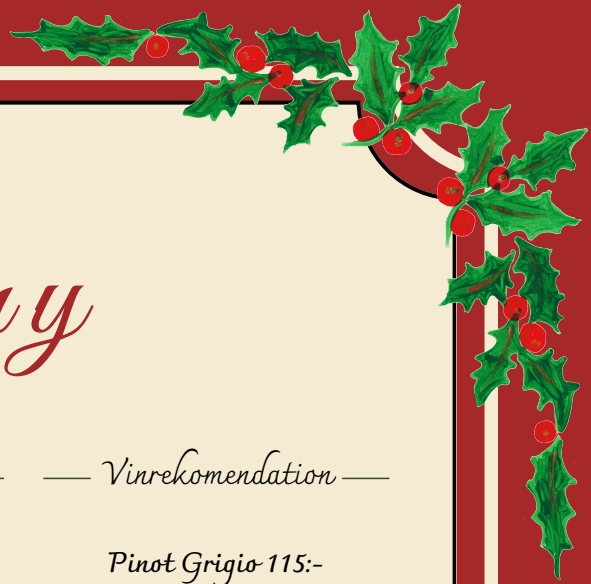




# *Fulmeny*

Trerättersmeny 450:-  
Vinpaket 310:-

## *Förätter*

### **Gamberi con crema di ceci 135:-**

Krämig kikärtsröra med en touch av vitlök, chili och frisk citron, toppad med saftigt stekta räkor

### **Tartar di salmone 135:-**

Lax tartar, grönt äpple med, rödbetskräm toppas med havskaviar och pepparotsmajo

### **Millefoglie 115:-**

Sardinskt flatbread i lager med burrata stracciatella, stekt kungstrumpetsvamp och rosésallad

### **Carpaccio di bresaola 125:-**

Tunt skivad bresaola (oxkött) serveras med olivolja från puglien, parmesan, ruccola och citron

## *Varmrätter*

### **Pasta gorgonzola pere e radicchio 240:-**

Hemgjord pasta med gorgonzola, päron, rosé, rostade nötter

### **Ossobuco alla Milanese 285:-**

Ossobucco alla milanese en klassiker från Milano serveras med saffranrisotto

### **Risotto al Granchio 285:-**

Krämig risotto med smak hemgjord krabbfond, krabbkött

### **Tagliata di pesce spada. 285:-**

Grillad svärdfisk tagliata med proseccosås serveras med dagens primörer

## *Dessert*

### **Tiramisu 95:-**

Klassiskt italiensk tiramisu

### **Pannacotta 135:-**

Vaniljpannacotta toppas med pistagekräm och rostad mandel

### **Sorbetto 100:-**

Hemgjord hallonsorbet serveras med lakrits och färska hallon

## *Vinrekommendation*

*Pinot Grigio 115:-*

*Pinot Grigio 115:-*

*Langhe Arneis 110:-*

*Barbera d'Asti 125:-*

## *Vinrekommendation*

*Valpolicella Classico superiore 120:-*

*Chianti Classico 135:-*

*Verdicchio 135:-*

*Verdicchio 135:-*

## *Vinrekommendation*

*Passito 80:-*

*Recioto della Valpolicella 85:-*

*Recioto della Valpolicella 85:-*

*alt. 4cl  
Grappa 100:-*