

# MENU SPECIALE

Pris per person 470

## ANTIPASTI

### Antipasto all'Italiana

en bricka med våra italienska favoriter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, stark salami, Parmigiano Reggiano, kronärtskockor, gröna oliver, pesto alla Genovese, focaccia

*plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano Reggiano, artichokes, green olives, pesto alla Genovese, focaccia*



Vinabefalinger / wine recommendations

Ferrari Brut Organic 650

## SECONDI *välj mellan choose between*

### Risotto con scampi

Krämig risotto med skaldjursfond och vitt vin, Grana Padano, serverad med scampi marinerade i chili och vitlök. Toppad med gremolata

*creamy risotto with shellfish stock and white wine, Grana Padano, served with scampi marinated in chili and garlic. Topped with gremolata*

### Pollo alla Fiorentina

kycklingfilé med en rik gräddsås, körsbärstomater och spenat. Serveras med ugnsbakad potatis

*chicken fillet with a rich cream sauce, cherry tomatoes, and spinach. Served with oven-baked potatoes*



Bramito della Sala Chardonnay 750

Riesling Meran 750

## DOLCE

### Tiramisù

savoiardikex doppade i espresso och rom med mascarponekräm, bitar av mörk choklad och kakao

*ladyfingers soaked in espresso and rum with mascarpone cream, pieces of dark chocolate, and cocoa*



Vin Santo gl 105



Olivia