

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



Vinrekommendationer / wine recommendations

Ferrari Brut Organic 650

SECONDI *välj mellan choose between*

Risotto Milanese con scampi

krämig risotto med saffran, serveras med chili- och vitlöksmarinerad scampi
creamy saffron risotto, served with scampi marinated in garlic and chili

Maiale all'arancia

långbakad apelsin- och balsamicoglaserad fläskkarré med rotselleripuré, spenat och ugnsbakad potatis

slow baked orange- and balsamic glazed pork neck with celery root purée, spinach and 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