

Menù più grande

Vår stora 8-rättersmeny

med en liten smakbit av det mesta!

*En härlig italiensk helkväll, som kommer i 7 serveringar,
med smaker från hela Italien och lite till.*

ANTIPASTI

Crostate di alce

*Älgtartar, sardellmajonnäs,
parmigiano reggiano-chips & picklad schalottenlök
Moose tartar with anchovy mayonnaise,
parmigiana reggiano chips & pickled shallots*

Zuppa di stracciatella con uova

*Stracciatellasoppa,
klassisk italiensk grönsakssoppa med ägg
Stracciatella soup, classic egg drop soup with vegetables*

PRIMI PIATTI

Risotto allo zafferano con guanciaie

*Saffransrisotto med benmärg & griskind
Saffron risotto with bone marrow & pork jowl*

Gnocchi di barbabietola

con saggio e formaggio di capra

*Rödbetsgnocchi med salvia, smör, bakad rödlök & getost
Beetroot gnocchi with sage, butter,
red onions & goat cheese*

SECONDI PIATTI

Tonno con anguria e salsa bianca di balsamico

*Tonfisk med vattenmelon, rädisa,
polkabeta & vit balsamicosky
Tuna with watermelon, radishes,
chioggia beet & white balsamico gravy*

Renna marinata al vino rosso

*Rödvinsmarinerad ren med palsternacka
& fikon-rödvinsky
Reindeer marinated in red wine with parsnips
& fig-red wine gravy*

FORMAGGI

Formaggi misti

*Italienska delikatessostar
Assortment of Italian cheeses*

DOLCI

Semifreddo allo zafferano con crema di mandorle

*Saffranssemifreddo med inkokta körsbär
& rostad mandelmassekräm
Saffron semifreddo with cooked cherries
& roasted almond paste*

8 rätter 989kr p.p.

Menù più piccolo

**Den enkla 6-rättersmenyn för dig som vill
prova på den italienska måltiden.**

Kanske en drink efter maten?

ANTIPASTI

Crostate di alce

*Älgtartar, sardellmajonnäs,
parmigiano reggiano-chips & picklad schalottenlök
Moose tartar with anchovy mayonnaise,
parmigiana reggiano chips & pickled shallots*

PRIMI PIATTI

Risotto allo zafferano con guanciaie

*Saffransrisotto med benmärg & griskind
Saffron risotto with bone marrow & pork jowl*

Gnocchi di barbabietola

con saggio e formaggio di capra

*Rödbetsgnocchi med salvia, smör, bakad rödlök & getost
Beetroot gnocchi with sage, butter,
red onions & goat cheese*

SECONDO PIATTO

Renna marinata al vino rosso

*Rödvinsmarinerad ren med palsternacka
& fikon-rödvinsky
Reindeer marinated in red wine with parsnips
& fig-red wine gravy*

FORMAGGI

Formaggi misti

*Italienska delikatessostar
Assortment of Italian cheeses*

DOLCI

Sorbetto al limone,

torta alla liquirizia e meringa italiana

*Citronsorbet med lakritskaka & italiensk maräng
Lemon sorbet with licorice cake & Italian meringue*

6 rätter 769kr p.p.