

ANTIPASTI

Förrätter

Mozzarella di bufala Campana DOP

Från Battipaglia, av en liten producent, får vi denna fantastiska handgjorda buffelmozzarella. Vi serverar den med Pachino tomater.

198

Prosciutto Riserva

Denna exklusiva Prosciutto från Parma, naturlagrad i 32 månader serveras med buffelmozzarella.

198

Toma Piemontese

Halstrad Alpost från Piemonte på en bädd av fänkål och en emulsion av sicilianska apelsin.

Måste ätas varm.

198

Sinfornia di mare

En poesi av dofter och smaker från Italiens södra kust: vildfiskade stora röda räkor från Medelhavet (**grönt ljus** från WWF), blåmusslor, vongole och pachino tomater.

220

Carpaccio di vitello

Carpaccio på gödkalvfilé, toppad med sallad, jungfruolja, en "Munari" tolvårig balsamvinäger IGP från Modena och hyvlad Pecorino Gran Riserva del Fondatore från Il Fiorino.

198

Gamberoni alla griglia

Doften och smaken från sicilianska kusten: grillade röda stora räkor från Medelhavet (**grönt ljus** från WWF) och en emulsion av jungfruolja, citron och chili.

198

La nostra composizione

Variation av våra förrätter.

240 p.p.

I CLASSICI

Pasta och risotto

Ravioloni

Pasta Kuddar fylld med Radicchio Trevigiano sallad och Asiago ost. Serveras med smör, Parmigiano Reggiano och salvia.

240

Risotto ai frutti di mare

Risotto med Carnaroliris "Gli Aironi" från Lombardiet med vildfiskade stora räkor från Medelhavet (**grönt ljus** från WWF), fisk, blåmusslor och vongole.

240

Pappardelle al ragú di salsiccia

Pappardelle med salsiccia ragú, en klassisk rätt från Toscana.

240