

ANTIPASTI

Förrätter

Mozzarella di bufala Campana DOP

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

198

Prosciutto di Parma Magnus Riserva

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

198

Burrata DOP Pugliese

Burrata DOP Pugliese på en bädd av krispiga salad, och confiterad pachino tomater.

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 cervo

Carpaccio på hjortfilé, toppat med en "Munari" 12-årig balsamvinäger IGP från Modena, Titone jungfruolja från Sicilia och färskpressad hallon.

198

Gamberoni alla griglia

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

198

La nostra composizione

Variation av våra förrätter.

240 p.p.

I CLASSICI

Pasta och risotto

Ravioloni

Färsk pasta fylld med Radicchio Trevigiano sallad och Asiago ost.
Serveras med smör, Parmigiano Reggiano och salvia.

240

Risotto con Gamberoni e crema di zucchini

Risotto med Carnaroliris "Gli Aironi" från Piemonte med vildfångande röda stora räkor från Medelhavet (grönt ljus från WWF) och zucchini.

240

Pappardelle al ragù di salsiccia

Pappardelle med salsiccia ragù, en klassisk rätt från Toscana.

240