

LUNCHMENY

Prosciutto di Parma Gran Riserva e Mozzarella di Bufala Campana DOP

Exklusiva Prosciutton från Parma, naturlagrad i 32 månader från frigående grisar och en fantastisk handgjord Mozzarella di Bufala Campana DOP toppad med Ornellaia jungfruolja.

195

Sinfonia 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

Ravioli

Färsk pasta fylld med karljohansvamp serveras med svart tryffelcrémé.

220

Risotto

Risotto med "Gli Aironi" Carnaroliris från Piemonte med vildfångade röda stora räkor från Medelhavet (grönt ljus från WWF) och en doft av citron från Amalfikusten.

210

Cannelloni

Gratinerade cannelloni gjorda på färsk pasta, fyllda med gödkalvfärs och bladspenat. Serveras med en tomatsås och Parmigiano Reggiano.

195

Tagliatelle ai sapori di mare

Tagliatelle med vildfångade stora röda räkor from Medelhavet (grönt ljus från WWF), vongole, blåmusslor och färska San Marzano tomat från Kampanien.

210

Salladkomposition

En komposition av parmaskinka, buffelmozzarella och skottsallad.

210

Still Eco vatten Thoreau renas, kyls och tappas på plats 25
Sparkling Eco vatten Thoreau renas kyls och tappas på plats 25
Läsk 35
Alkoholfri öl 35
Öl Nastro Azzurro 60

Salsiccia con fagioli e bruschetta

Äntligen efter flera års försök har jag lyckats återskapa de genuina smakerna och dofterna i Salsiccian som min farfar Giovanni Mancini gjorde. Med bönor och bruschetta.

198

Il Coniglio

Rosmarindoftande kaninsadel lindad i Lardo di Colonnata serverad på crème med Cannellini bönor.

230

Merluzzo

Torskrygg (Skrei) på en fisk- och skaldjurs- ragú sauterad med Aironiris från Vercelli Piemonte. Toppad med skal och droppar av citron från Amalfikusten.

245

Gran Grigliata del nostro Chef Domenico

Kökschefen Domenicos variation av grillat kött. Lammracks med broccoli och potatisterrin, hemlagad salsiccia, sauterad savoykål och hjortfilé med tryffelcrémé och karljohansvamp.

245

Costata di Vitello

Grillad gödkalvskotlett av högsta kvalitet. Den rosa gödkalven serveras naturell med en pepprig Toscansk jungfruolja från Ornellaia, rostad paprika och aubergine parmiggiana. (till-redningstid min. 20 minuter)

245

BUSINESS LUNCH

Speck IGP e Burrata DOP Pugliese

Lätt rökt och lufttorkad skinka från Sydtyrolen och Burrata DOP Pugliese.

Merluzzo

Torskrygg på en fisk- och skaldjurs ragú sauterad med Aironiris från Vercelli i Piemonte. Toppad med skal och droppar av citron från Amalfikusten.

eller

Grigliatina del nostro Chef Domenico

Kökschefen Domenicos variation av grillat kött. Lammracks med broccoli och potatisterrin, hemlagad salsiccia, sauterad savoykål och hjortfilé med tryffelcrémé och karljohansvamp.

Caffe och petit fours

380