

## MANCINI CLASSIC

Fyra rätters meny med traditionell italiensk mat som vid första anblicken kan verka vanlig men rätt tillagad är det en kulinarisk upplevelse.

### **Prosciutto Magnus e Mozzarella di Bufala Campana DOP**

Denna exklusiva Prosciutto från Parma, naturlagrad i 32 månader från frigående grisar och en fantastisk handgjord Mozzarella di Bufala Campana DOP från Battipaglia.

### **Raviolo**

Färsk pasta fylld med karljohansvamp.  
Serveras med en svart prestige tryffelcrème (Tuber Melanosporum).

### **Costata di Vitello**

Grillad gödkalvskotlett av högsta kvalitet.  
Den rosa gödkalven serveras naturell med en pepprig jungfruolja och säsongens grönsaker efter tillgång.

*eller*

### **Merluzzo**

Torskrygg vilande på en fisk och skaldjurs ragù sauterad med Aironiris från Vercelli i Piemonte. Toppad med skal och droppar av citron från Amalfikosten.

### **Gelato**

Vi lagar vår glass enligt gamla recept utan konserveringsmedel färgämnen eller bindningsmedel. En ren naturprodukt.

680