

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 Riserva e Mozzarella di Bufala Campana DOP

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

Raviolo

Pasta kuddar 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 med Piennolo tomater från Vesuviusvulkan i Kampanien, kapis, svarta oliver och bruschetta.

Gelato

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

680

Vår meny utformad för att serveras och avnjutas av samtliga i sällskapet.