

Vi vill berätta en historia: La Gastronomía Italiana:

genom att med stolthet och passion servera väl genomtänka och studerad smakkombination i dess enkelhet och fräschör.
Låt även vår Sommelier ge Er en upptäcktsfärd i Italienska vindistrikt.

LUNCHMENY

Prosciutto di Parma Gran Riserva e Mozzarella di Bufala Campana DOP

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

160 / 220

Tortelloni

Parmesanfylld färsk pasta, serveras med smör, parmiggiano reggiano och parmaskinka.

220

Risotto con salsiccia e cime di rape

Risotto med Carnaroliris "Gli Aironi" från Lombardiet med salsiccia och vild broccoli.

220

Cannelloni

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

198

Spaghetti con gamberoni

Spaghetti med vildfångade stora röda räkor från Medelhavet (grönt ljus från WWF) och Piennolo tomater från Vesuviusvulkanen i Kampanien.

220

Salladskomposition

En komposition av parmaskinka, buffelmozzarella och skottsallad.

210

LUNCHMENY

Salsiccia con cime di rape 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 vilda broccoli och bruschetta.

210

Il Coniglio

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

230

Merluzzo

Torskrygg (Skrei) med jordärtskockscrème och smörsauterad broccoli.

245

Limanda all'acqua pazza

Medelhaves doftande: rödtungsfilé med Piennolo tomater från Vesuviusvulkan i Kampanien, kapris, svarta oliver och bruschetta.

245

Controfiletto di Vitello

Grillad gödkalvbiff av högsta kvalitet. Den rosa gödkalven serveras naturell med sicilianska jungfruolja, sauterad karljohansvamp och seasons grönsaker.

245

Costolette d'agnello

Lammracks på en broccoli crème med hyvlad Pecorino Gran Riserva del Fondatore från Il Fiorino.

245

BUSINESS LUNCH

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.

Limanda all'acqua pazza

Medelhaves doftande: rödtungsfilé med Piennolo tomater från Vesuviusvulkan i Kampanien, kapris, svarta oliver och bruschetta.

eller

Controfiletto di Vitello

Grillad gödkalvbiff av högsta kvalitet. Den rosa gödkalven serveras naturell med sicilianska jungfruolja, sauterad karljohansvamp och seasons grönsaker.

Gelati

450

LUNCHMENY

Desserts

La Sinfonia Italiana

En komposition av desserter bestående av;
Hasselnötsglass, Crème Brûlée och Panna Cotta.

120

I Gelati

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

98

Tiramisù

”Pigga upp mig”, en klassisk dessert från Italien.
Den görs traditionellt på savoiardi, espresso, ägg, kakao och mascarpone.

98

I Sorbetti

Vi lagar själva vår sorbet med enbart färska frukter
utan konserveringsmedel färgämnen eller bindningsmedel.

85

Still Eco vatten Thoreau renas, kyls och tappas på plats	25
Sparkling Eco vatten Thoreau renas kyls och tappas på plats	25
Vitt vin	80
Rött vin	90
Läsk	35
Alkoholfri öl	35
Öl Nastro Azzurro	60