

Vi vill berätta en historia: La Gastronomía Italiana:

genom att med stolthet och passion servera väl genomtänkta och studerade smakkombinationer i dess enkelhet och fräschör. Låt även vår Sommelier ge Er en upptäcktsfärd i Italienska vindistrikt.

LUNCHMENY

Prosciutto Gran Riserva e Mozzarella di Bufala Campana DOP

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

220

Toma Piemontese

Halstrad Alpost från Piemonte på en bädd av fänkål och en emulsion av sicilianska apelsin. Måste ätas varm.

198

Salladskomposition

En komposition av parmaskinka, buffelmozzarella och skottsallad.

210

Risotto con funghi porcini

Risotto med Carnaroliris från Lombardia med karljohansvamp.

220

Cannelloni

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

220

Pasta con gamberoni

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

220

Ravioloni (Vegetarisk....)

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

Raviolo

240

Salsiccia

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.

250

LUNCHMENY

Merluzzo

Torskrygg (Skrei) vilande på Caponata Siciliana.

250

Limanda all'acqua pazza

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

250

Costolette d'agnello

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

250

Il Coniglio

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

250

Costata di Vitello

Grillad gödkalvskotlett av högsta kvalitet.
Den rosa gödkalven serveras naturell med en pepprig Toskanskt jungfruolja,
rostad paprika och aubergine parmiggiana.

340

Cervo

Kronhjortfilé med karljohansvamp och svart tryffelcrème
och Caponata Siciliana (sötsur grönsaker).

350

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 jungfruolja,
citron och chili.

Limanda all'acqua pazza

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

eller

Cervo

Kronhjortfilé med karljohansvamp och svart tryffelcrème
och Caponata Siciliana.

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 savoiard, 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 |