

AVSMAKNINGSMENY

10 rätters meny

"Doft av Italien" - en resa genom italiensk gastronomi och traditioner.

Mozzarella di bufala Campana DOP

Från Battipaglia, av en liten producent, får vi denna fantastiska och endast handgjorda buffelmozzarella. Vi serverar den med Pachino tomater och Ornellaia jungfruolja.

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.

Merluzzo

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

Sorbetto

Vi neutraliserar smaklökarna med en flytande sorbet.

Carpaccio di vitello

Carpaccio på gödkalv filé, toppat med sallad, jungfruolja, "Munari" tolvårig balsamvinäger IGP från Modena och hyvlad Pecorino Gran Riserva del Fondatore från Il Fiorino.

Raviolo

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

Costolette d'agnello

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

Cervo

Kronhjortfilé med karljohansvamp och svart tryffel.

Formaggi

Italiensk ost av hög kvalitet serverad med tillbehör.

Dolce

Köket komponerar en dessert som är passande efter dessa njutningsfulla rätter.

1 000

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