

AVSMAKNINGSMENY

10 rätters meny

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

Mozzarella di bufala Campana DOP

Från Paestum, av en liten producent, får vi denna fantastiska och endast handgjorda buffelmozzarella.

Gamberoni alla griglia

Doften och smaken från sicilianska kusten: grillade röda stora räkor från Medelhavet (grönt ljus från WWF) och en mulsion av jungfruolja, citron och chili.

Merluzzo

Torskrygg vilande med Piennolo tomater från Vesuviusvulkan i Kampanien, kapis, svarta oliver och bruschetta.

Sorbetto

Vi neutraliserar smaklökarna med en flytande sorbet.

Carpaccio di cervo

Carpaccio på hjortfilé, toppat med en "Munari" 12-årig balsamvinäger IGP från Modena, Titone jungfruolja från Sicilia och fräsk pressade hallon.

Raviolo

Pasta-kuddar fyllda med karljohansvamp.
Serveras med en svart prestige tryffelcrème (Tuber Melanosporum).

Costolette d'agnello

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

Cervo

Kronhjortfilé med karljohansvamp och svart tryffelcrème

Formaggio

Italiensk ost av hög kvalitet serverad med frukt compot från le Tamerici.

Dolce

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

1000

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