

**AVSMAKNINGSMENY - MENU DEGUSTATION**

**ANTIPASTI • FÖRRÄTT • STARTER**

• **AFFETATI MISTI •**  
**HUSETS URVAL UTAV**

ITALIENSKA CHARKUTERIER OCH DELIKATESSER.  
OUR SELECTION OF ITALIAN CHARCUTERIE & DELICACIES.

**PRIMI PIATTO • MELLANRÄTT • SECOND PLATE**

• **RISOTTO AL TARTFU NERO •**

TRYFFELRISOTTO, MED PARMIGIANO REGGIANO, & SPARRIS  
TRUFFLERISOTTO WITH PARMIGIANO REGGIANO & ASPARAGUS

**SECONDI PIATTI • VARMRÄTT • MAIN DISH**

• **FILETTO DI MANZO •**

GRILLAD OXFILÉ MED TRYFFELEMULSION, MARSALAVIN, BORLOTTILÖK,  
TRYFFELARANCINI & GREMOLATA GRILLADE GRÖNSAKER.  
CENTER-CUT BEEF TENDERLOIN, TRUFFLE EMULSION, MARSALAWINE, BORLOTTI  
ONION, TRUFFLE ARANCINI & GREMOLATA GRILLED VEGETABLES

VÄLJ MELLAN KÖTT ELLER FISK/ CHOOSE BETWEEN MEAT OR FISH

• **BRAZINO DELLO CHEF •**

GRILLAD HAVSABBORRE MED STEKT BLÄCKFISK,  
FRÄST SALSSICIA, ROSTAD SICILIANSK PAPRIKA, BASILIKA & SAFFRANS SABAYONNE.  
GRILLED SEA BASS WITH FRIED OCTOPUS, SALSSICIA, ROASTED SICILIAN PEPPERS, BASIL & SAFFRON SABAYONNE.

**DOLCI • EFTERRÄTTER • DESSERT**

• **CIOCCOLATO AL FORNO •**

CHOKLADFONDANT MED SALT KARAMELLGLASS, HAVTORNSKRÄM & HAVTORN FLARN.  
CHOCOLATE FONDANT WITH SALTY CARAMEL ICECREAM, BUCKTHORN CREAM & CRISPY BUCKTHORN

MENY OM 4 RÄTTER 598:- P.P / LÄGG TILL VINPAKET! 485:- P.P

Notera! Menyn serveras endast till samtliga gäster vid bordet