



## Composizioni - Menyförslag

### Menu di Giacomo

#### **Bruschetta**

Rostad lantbröd med Buffelmozzarella, basilika och Piccadillytomater

#### **Pasta al ragü di manzo**

Kort pasta från orten Gagnano (torkade pastans huvudstad) som slungas ihop med ragü på oxfilé, tomat, rödvin och aubergine

#### **Pannacotta**

Ingefära-och vitchoklad pannacotta, päronchutney och mynta

**420:-**

### Menu di mare

#### **Zuppa di cavolo e Crostaci**

Veloute' på kålrabbi, halstrad Pilgrims mussla, grillad Rödräka (WWFcertifierade för hållbart fiske) örter, Siciliansk jungfruolivolja

#### **Branzino**

Stekt Seabassfilé (havsaborre) med risotto på Carnaroliris, kvittenäpple, ädelost och vitt vin

#### **Sorbetto al limone**

Citron sorbet och limoncello likör

**530:-**

### Menu di terra

#### **Ravioli del plin**

Små Piemontesiska ravioli fyllda med kalkon och nötkött, krämigt slungade med confit på anklår och spetskål

#### **Vitello Cac e Pep**

Grillad gödkalventrecote, svartpeppar, Pecorinofondue och potatiskaka

#### **Tiramisú**

En klassiker! Vi har valt att smaksätta den berömda desserten med vinsanto doppade cantuccini (mandelskorpor) och någon droppe olivolja "Monti Iblei DOP".

I övrigt innehåller den Savoiardikex, espresso samt mascarpone.

**530:-**

## Menu "Top Secret"

I denna topp hemliga menu så ingår:

### Förrätt

\*\*\*

### Mellanrätt

\*\*\*

### Huvudrätt

\*\*\*

### Dessert

**690:-**

## Menu dello Chef

### Zuppa di cavolo e Crostaci

Veloute' på kålrabbi, halstrad Pilgrimsmussla, grillad Rödräka (dessa skaldjur är WWFcertifierade för hållbar fiske) örter, Siciliansk jungfruolivolja

### Ravioli del plin

Små Piemontesiska ravioli fyllda med kalkon och nötkött, krämigt slungade med confit på anklår och spetskål

### Duetto di carne

Grillad oxfilé och grillad gödkalvsentrecote, potatiskaka och pecorinofondue

### Formaggi

2 sorters ost med tillbehör

### Semifreddo al caffè

Vår egen parfait på vitchoklad, Kahlualikör och espresso. Till det serverar vi en krämig sås med smak av saltlakrits samt vaniljkokt päron

**820:-**

### Vinpaket

Prosecco 15 cl  
Chardonnay 15 cl  
Amarone Classico 15 cl  
Reicotto di Valpolicella 4 cl  
Espresso  
Grappa eller limoncello 4 cl

**720:-/pp**