

MENY DEGUSTAZIONE

ZUPPA DI ARAGOSTA

Hummersoppa, kräfttravioli & parmesan- och hummerchips
Lobster soup, ravioli & parmesan and lobster chips

CRUDO DI GAMBERI

Röda räkor, citruskaviar, jalapeño, rädisa & fänkålsblomma
Red prawns, citrus caviar, jalapeño, radish & fennel flower

FETTUCCINE MACELLERIA*

Kalvfilé, tryffelkräm, mascarpone, spenat.
Fillet of veal, truffle cream, spinach, mascarpone

SORBETTO

Dagens sorbet
Today's sorbet

PEPPARSTEK ALLA VITELLO

Grillad kalvtornedous, pepparsås, citronslungad spenat
& friterade Parmiggiano Reggiano bollar
*Grilled veal tornedous, pepper sauce, lemon tossed
spinach & deep fried Parmiggiano Reggiano balls*

ELLER / OR

TONFISK PUTTANESCA

Kryddsotad tonfisk, spenat, ugnsbakade piccadilly tomat, sardeller, kapris, oliver & vitlök
Seasoned tuna, spinach, oven-baked piccadillytomatoes, anchovies, capers, olives & garlic

CHOKLADSYMFONI

Vit- och mörk chokladmousse, rabarberkompott & saltkolaglass
White and dark chocolate mousse, rhubarb compote & salted caramel ice cream

* FINNS ÄVEN SOM VEGETARISKT ALTERNATIV

PRIS PER PERSON: 995 KR
VINPAKET: 995 KR

För vinrekommendation – fråga din servitör