

MENU SPECIALE

Pris per person **635**

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana

trefjøl med våre favoritter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, sterk salami, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli, focaccia

plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano Reggiano, fennel salami, mortadella di Bologna, green olives, aioli, focaccia

Fulvio Beo Extra Brut 825
Franciacorta Gr. Cuvée 1050

SECONDI

velg mellom choose between

Risotto Milanese con scampi

kremet risotto med safran, serveres med scampi marinert i hvitløk og chili
creamy saffron risotto, served with scampi marinated in garlic and chili

Vermentino di Sardegna 625
Roero Arneis 825
Planeta Chardonnay 995

Maiale all'arancia

langtidsbakt appelsin- og balsamicoglasert svinenakke med sellerirotpuré, spinat og ovnsbakte poteter

long baked orange- and balsamic glazed pork neck with celery root purée, spinach and oven baked potatoes

Cannonau di Sardegna 625
Valpolicella Classico 725
Paxxo Rosso del Veneto 895

DOLCE

Tiramisù

savoiardikjeks dyppet i espresso med mascarponekrem og kakao
ladyfingers soaked in espresso with mascarpone cream and cocoa

Brolio Vin Santo gl 125
Caffè corretto espresso og grappa 169

Caffè



Olivia