

MENU SPECIALE

Pris per person **595**

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana

trefjøl med våre favoritter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, 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



Vin anbefalinger / wine recommendations

Fulvio Beo Extra Brut 825

Bellavista Franciacorta Gr. Cuvée Brut 999

SECONDI *velg mellom choose between*

Risotto con scampi

kremet risotto kokt på skalldyrskraft og hvitvin, serveres med scampi marinert i hvitløk og chili. Toppet med gremolata

creamy risotto cooked with shellfish stock and white wine, served with marinated scampi. Topped with gremolata

Pollo alla Fiorentina

kyllingfilet med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter

chicken fillet with a rich cream sauce, cherry tomatoes, and spinach. Served with oven-baked potatoes



Soave Classico 750

Südtiroler Riesling Fallwind 870

Planeta Chardonnay 995

Barbera d'Alba Giovanni Rosso 795

Planeta Frappato 825

Planeta Rosé 725

DOLCE

Panna cotta

klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte jordbær og jordbærcoulis med hylleblomst

classic cream and vanilla dessert with marinated strawberries and strawberry coulis with elderflowers



Moscato d'Asti gl 105



Olivia