

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 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

Maiale all'arancia

langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, servert med kremet sellerirotpuré, spinat og ovnsbakte poteter

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



Soave Classico 750

Südtiroler Riesling Fallwind 870

Planeta Chardonnay 995

Barbera d'Alba Giovanni Rosso 795

Ripasso Accordini 820

Paxxo Rosso del Veneto 895

DOLCE

Panna cotta

klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis og rødvinmarinerte skogsbær

classic cream and vanilla dessert with blueberry coulis and red wine marinated wild berries



Moscato d'Asti gl 105



Olivia