

MENU SPECIALE DI CARNE

Pris per person **725**

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

SECONDO

Filetto al vino rosso

grillet indrefilet med sellerirotpuré med trøffel, smørstekt brokkolini, fyldig rødvinssaus og ovnsbakte poteter

grilled beef tenderloin, celery root purée with truffle, sautéed broccolini, rich red wine sauce, and oven-baked potatoes



Brollo Chianti Classico 750

Paxxo Rosso del Veneto 895

Barolo Serralunga 995

DOLCE

Panna cotta

klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis, rødvinssmarinerte skogsbær og sprø karamell

classic cream and vanilla dessert with blueberry coulis, wild berries marinated in red wine and crispy caramel m, h, x



Moscato d'Asti gl 105



Olivia