

MENU SPECIALE

Pris per person 595

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana

treffjøl 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 agli scampi

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

creamy risotto with white wine, shellfish reduction, and Grana Padano, served with scampi marinated in chili and garlic. 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

Südtiroler Pinot Noir 899

Frappato Planeta 825

DOLCE

Panna cotta

klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis, marinerte bjørnebær og sprø karamell

classic cream and vanilla dessert with blueberry coulis, marinated blackberries and crispy caramel



Moscato d'Asti gl 105



Olivia