

MENY DEGUSTAZIONE

ZUPPA DI ARAGOSTA

Hummersoppa, kräftravioli & parmesan- och hummerchips
*Lobster soup, ravioli filled with crayfish meat
& parmesan and lobster chips*

CRUDO DI GAMBERI

Röda räkor, citruskaviar, jalapeño,
rädisa & fänkålsblomma
Red prawns, citrus caviar, jalapeño, radish & fennel flower

FETTUCCINE PORTOFINO

Kalvfilé, tryffelkräm, mascarpone, spenat.
Fillet of veal, truffle cream, spinach, mascarpone

SORBETTO

Dagens sorbet
Today's sorbet

.....

VITELLO

Grillad kalvtornedous, citronslungad spenat
*Grilled veal tornedous, lemon tossed
spinach*

ELLER / OR

TONFISK PUTTANESCA

Kryddsotad tonfisk, spenat, ugnsbakade piccadilly tomater,
sardeller, kapris, oliver & vitlök
*Seasoned tuna, spinach, oven-baked piccadillytomatoes,
anchovies, capers, olives & garlic*

.....

CHOKLADSYMFONI

Vit- och mörk chokladmousse, rabarberkompott
& saltkolaglass
*White and dark chocolate mousse, rhubarb compote
& salted caramel ice cream*

För vinrekommendation – fråga din servitör

Pris per person: 995 kr
Vinpaket: 995 kr

Serveras samtliga i sällskapet