

SUGGERIMENTO DELLA CUCINA

KÖKETS VAL / CHEFS CHOICE

725 SEK

ANTIPASTO

BURRATA CON MARMELLATA
Burrata med tomatmarmelad, olivolja,
pumpakärnor & balsamico

PRIMO

AGLIO E OLIO
Linguine med vitlök, olivolja &
pepperoncino

SECONDO E CONTORNO

TAGLIATA DI RIBEYE
Skivad entrecote med rödvinssås
spenat- och grönkålssallad & parmesan

eller

TRILOGIA DI ZUCA
Rostad pumpa på pumpapuré, toppad med stekta
vilda svampar, rostade pumpakärnor, hackade
rostade hasselnötter, veganskt smör
& balsamicoglaze

med

POLENTA FRITTA
Friterad polenta med skogssvamp

DOLCE

PANZA TIRAMISÙ
Hemgjorda savoiardi doppade i espresso,
mascarponecrème med Marsalavin & kakao

ANTIPASTO

BURRATA CON MARMELLATA
Burrata with green tomato marmalade, olive oil,
pumpkin seeds, and balsamic vinegar

PRIMO

AGLIO E OLIO
Linguine with garlic, olive oil &
pepperoncino

SECONDO E CONTORNO

TAGLIATA DI RIBEYE
Sliced ribeye with red wine sauce, spinach and kale salad,
& parmesan flakes

or

TRILOGIA DI ZUCA
Roasted pumpkin on pumpkin purée, topped with sautéed
wild mushrooms, toasted pumpkin seeds,
chopped roasted hazelnuts, vegan butter,
& balsamic glaze

with

POLENTA FRITTA
Deep fried polenta with mixed mushrooms

DOLCE

PANZA TIRAMISÙ
Homemade savoiardi dipped in espresso,
mascarpone, marsala wine & cacao