

C E R V O

3 retter

795,-

ØRRET CARPACCIO

Røkt ørretcarpaccio med ristede pistasjnøtter, basilikum majo, ørret rogn og syltet fennikel (E, F, PN, SU, SE)

HJORTEFILET

Pannestekt ytrefilet av hjort med brødkrum, urter og pistasj, serveres med søtpotet puré, ristet pastinakk, rødkål med rosiner, sin egen saus og hvitløkskrem (K1, M, PN, SU, S, SE)

CRUMBLE

En blanding av varme- og cognac marinerte frukter; plomme, grønt eple, tyttebær, rosiner, kandisert appelsin og ristede nøtter, serveres med crumble og vanilje is (K1, M, SU, E, PKN, MA, PK, HZL)

F I L E T T O

3 retter

825,-

ØRRET CARPACCIO

Røkt ørretcarpaccio med ristede pistasjnøtter, basilikum majo, ørret rogn og syltet fennikel (E, F, PN, SU, SE)

OKSEFILET

Grillet indrefilet av okse med en puré av karamellisert løk og blomkål, grillede asparges, confiterte cherry tomat, anna potet, rødvinsaus med ville bær (M, S, SU)

CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée med mango og pasjonsfrukt, serveres med krispy karamellisert sukker (M, E, SU)

H A L I B U T

3 retter

795,-

OKSE CARPACCIO

Carpaccio av oksefilet med ruccola, syltede rødbeter, parmigiano, kapers og ansjoskrem (M, PK, F, E, SE)

KVEITE

Ovnsbakt kveite, marinert i urter og sitron med potetpuré, confiterte sherry tomater, balsamicoperler, ørretrogn og svart oliven crumble (F, M, SU)

MOUSSE

Luftig italiensk sjokolade mousse serveres med pasjonsfrukt coulis, sjokolade crunch og friske bær (E, M)

V E G E T A R I S K E A L T E R N A T I V E R

LA BURRATINA

Fersk burratina med flaske gresskar og amaretto krem, rødkål med rosiner, ruccola og ristede pinjekjerner (M, SU, PK)

RAVIOLO DI RICOTTA

Pastaputer fylt med ricotta, pecorino og sitron, serveres med safran- og tomat saus (K1, M, E)

RISOTTO

Italiensk carnaroli ris servert med krispy sopp, ristede asparges, oste fondue av buffalo talleggio og pinjekjerner (M, SU, S, PK, PKN)

For det hyggelige fellesskapet rundt bordet og av praktiske hensyn, ønsker vi at alle i selskapet har lik meny.

En gruppe på 10 personer eller flere kan maks velge fra 2 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter

Vi tilpasser med hensyn til allergener.

Du kan endre til 4 retters meny ved å legge til en liten ostetallerken 165,-

Barn under 12 år: pasta med tomatsaus og kjøttboller, Barnebiff med pommes frites

Grunder på 10 personer eller flere: må gjøres opp på en regning

Andre forretter:

SELEZIONE

En seleksjon av husets skinker, salami og oster (M, K1, SU), deles av to.

Andre Hovedretter:

ANATRA

Pannestekt andebryst med søte kirsebær, ostekrem av røkt scamorza, anna potet og saus med hint av appelsin, szechuan pepper og kardemomme (SU, S, SE, M, SO)

POLLO

Pannestekt kyllingbryst med potetpuré, krispy pancetta, grønnsaks- chips, serveres med sitrønsaus med kapers, chili og ingefær (M, SU, S, K1)

Andre desserter:

TIRAMISÙ

Savoiard kjeks med mascarponekrem, amaretto-likør, og kakao (SU, K1, E, M, N).

ISKREM OG SORBET

ALLERGENER ER MERKET I MENYEN MED FØLGENDE FORKORTELSER:

(F) FISK | (K) KORNSLAG | (K1) HVETE | (K2) BYGG | (E) EGG | (M) MELK | (SK) SKALLDYR | (SU) SULFITT | (S) SELLERI | (PN) PISTASJNØTTER
(VN) VALNØTTER | (PK) PINJEKJERNER | (P) PEANØTTER | (SO) SOYA | (SE) SENNEP | (BL) BLØTDYR | (L) LUPIN | (SF) SESAMFRØ | (HZL) HASSELNØTTER

- Selskapsmeny -

EN SMAK AV ITALIA

