

FILETTO 3 retter

835,-

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 husets peppersaus, karamellisert sellerirotpuré med urter, Anna potet, brokkolini og asparges (M, SU, S, SE)

CRÈME BRÛLÉE

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

ENTRECÔTE 3 retter 825,-

MELON OG SKINKE

Skivet parma skinke servert med frisk melon, scamorza krem og ristede pistasj nøtter (M, PN, SU)

ENTRECÔTE

Grillet entrecôte med béarnaise, mini bravas poteter, røkt ostekrem og fritert kål (M, E, SU)

PAVLOVA

Mini pavlova med bringebær og pasjonsfrukt coulis, sitron krem, frukt og bær med saltet karamellisert sitron og pekannøtter (SU, M, E, PKN)

HALIBUT 3 retter

825,-

OKSE CARPACCIO

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

KVEITE

Ovnsbakt kveite med potetpuré, krispy fiskeskin, sitron gele, persille og rødløk ekstrakt, balsamico perler, svart oliven crumble og ørret rogn (F, SU, M)

MOUSSE

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

VEGETARISKE ALTERNATIVER

LA BURRATINA

Myk italiensk ost med stekt tomatsalat, basilikum olje og pinjekjerner (M, SU, PK)

RAVIOLI DI RICOTTA

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

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

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

SELEZIONE

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

Andre forretter:

TEMPURA

Japansk inspirert tempura med akkar, reker og grønnsaker, serveres med safran og hvitløks confitert majo (K1, E, SE, SU, SK, BL, SF)

ØSTERS

på bestilling (50,-) (BL, SU)

Andre Hovedretter:

ANATRA (meny 825,-)

Pannestekt andebryst med crispy skinn, serveres med appelsinsaus, lett salat, Anna potet, røkt scamorza krem og Maraschino kirsebær (M, S, SU, SE)

POLLO (meny 725,-)

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

CERVO (meny 825,-)

Grillet ytrefilet av hjort med soppsaus, karamellisert sellerirot pure, Anna potet, grillet brokkolini og asparges. (M, SU, SE)

Andre desserter:

TIRAMISÙ

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

ISKREM OG SORBET (M)

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 | (HSL) HASSELNØTTER

- Selskapsmeny -

EN SMAK AV ITALIA

