

# AVSMAKNINGSMENY

*10 rätters meny*

*"Doft av Italien" - en resa genom italiensk gastronomi och traditioner.*

## **Mozzarella di bufala Campana DOP**

Från Paestum, av en liten producent, får vi denna fantastiska och endast handgjorda buffelmozzarella.

## **Gamberoni alla griglia**

Doften och smaken från sicilianska kusten: grillade röda stora räkor från Medelhavet (grönt ljus från WWF) och en mulsion av jungfruolja, citron och chili.

## **Merluzzo**

Torskrygg vilande med Piennolo tomater från Vesuviusvulkan i Kampanien, kapis, svarta oliver och bruschetta.

## **Sorbetto**

Vi neutraliserar smaklökarna med en flytande sorbet.

## **Carpaccio di cervo**

Carpaccio på hjortfilé, toppat med en "Munari" 12-årig balsamvinäger IGP från Modena, Titone jungfruolja från Sicilia och fräsch pressade hallon.

## **Raviolo**

Pasta-kuddar fyllda med karljohansvamp.  
Serveras med en svart prestige tryffelcrème (Tuber Melanosporum).

## **Costolette d'agnello**

Lammracks på en broccoli-crème serveras med broccoli och hyvlad Pecorino Gran Riserva del Fondatore från Il Fiorino.

## **Cervo**

Kronhjortfilé med karljohansvamp och svart tryffelcrème

## **Formaggio**

Italiensk ost av hög kvalitet serverad med frukt compot från le Tamerici.

## **Dolce**

Köket komponerar en dessert som är passande efter dessa njutningsfulla rätter.