

Café Nero

3-rättersmeny – 299 kr per person

27 dec 2019 till 29 feb 2020

Med reservation för ändringar

Antipasti

- * Affettati misti di Nero Vårt urval av charkuterier och burratina, tomater, en liten bruschetta samt lite smått och gott.
- * Burratina alla caprese Gräddnystad mozzarella, italienska tomater, extra virgine olivolja, lagrad balsamico och basilika.
- * Carne Salata con crema di tartufo Carpaccio på lättrimmad biff, tryfflemolusion, rucola, hyvlad parmesan, rostade pinjenötter.

—

Pasta

- * Tagliatelle ai porcini Smörstekt Karljohansvamp med lök, vitlök, vitt vin, finhackad bladpersilja och riven parmesan.
- * Rigatoni con salsiccia e marsala Salsiccia, spansk peppar, vitlök, marsala vin, grädde, salvia och riven parmesan.
- * Pappardelle al ragu di chinghiale Bolognese på vildsvin smaksatt med choklad, enbär, nejlika och tryffel. Toppas med parmesan.
- * Linguine con cozze e nduja Blåmusslor frästa med nduja (chilisalami), vitlök, spansk peppar, vitt vin och tomater. Toppas med extra virgine olivolja och finhackad persilja.

—

Dolci

*Tiramisù

- Mascarpone, espresso, Saviardo-kex, amaretto och kakao.
- * Tortino di cioccolato Varm chokladfondant med en lemoncurd och vaniljglass
- * Pannacotta artic mora Vaniljpannacotta med ljummen hjortronmylta.
- * Gelato artigianale Hemlagad, italiensk glass. Två smaker.