



## *Menu Di San Valentino*

### **ANTIPASTI • FÖRRÄTT**

#### **Ravioli al tartufo nero**

*Handfyllda pastaknyten med buffelricotta, smält smör & hyvlad svart tryffel.*

### **SECONDI • VARMRÄTT**

#### **TOURNEDOS PAGANINI**

*Grillad Oxfilé med tryfflemulsion, marsalavin, borlottilök, gremolata grillade grönsaker & tryffelgratäng.*

Alternativt...

#### **MERLUZZO AL FORNO**

*Ugnsbakad torskrygg med karamelliserade betor, blomkålspuré, hasselnötter, brynt smör & Aceto balsamico Tradizionale.*

### **DOLCI • EFTERRÄTT**

#### **Cioccolato al forno**

*Varm chokladtårta med saltkaramellglass, karamellsås & färska jordgubbar.*

Meny om 3 rätter

545:- / per person