

# Corvina Enoteca Sample Menu

## Antipasti

Bruschetta romana 65 kr

Rostat surdegsbröd med körsbärstomater, vitlök, olivolja & basilika

Insalata caprese 105 kr

Picadillytomater med burratina, färsk basilika, rödlök & olivolja

Carciofo di corvina 95 kr

Stekta kronärtskockshjärtan toppas med prosciutto san daniele & pinjenötter

Olive miste 55 kr

En variation av oliver från sydeuropa

Carpaccio di tonno 105 kr

Tunna skivor tonfiskfilé med parmesan, pinjenötter, citron & ruccola

Carpaccio di manzo 140 kr

Bankad amerikansk biff med hyvlad parmesan, ruccola, olivolja, pinjenötter & kronärtskockspuré

Caponata di melanzane 95 kr

Siciliansk aubergineröra med pinjenötter, selleri, lök, tomat, oliver & kapis

Agnoli con salsa di burro e tartufo 105 kr

Pastakuddar fyllda med stracchino ost & tryffel

Serveras med en smörsås, ruccola, parmesan & tryffelolja

Antipasti dello chef 395 kr

5 st antipasti utvalda av kocken

### **Risotto e pasta**

Risotto ai carciofi 140 kr / 180 kr

Risotto med kronärtskocka, pangrattato & parmesan

Risotto ai funghi 140 kr/ 180 kr

Risotto med blandad svamp, parmesan & persilja

Risotto con salsiccia e tartufo 195 kr

Risotto med färsk salsiccia & tryffelolja

Pasta della corvina 210 kr

Färsk pasta, gödkalv, tryffelolja, blandad svamp, babyspenat, grädde, & cognac

Spaghetti alla carbonara 185 kr

Färsk spaghetti, äkta pancetta, äggula, riven parmesan, nymalen svartpeppar & grade

Pasta frutti di mare 185 kr

Pasta med blåmusslor, rödräkor, bläckfiskringar, tomatsås, vitt vin, peperoncino & vitlök

### **Amore**

2cl valfri avec, chokladtryffel & kaffe 95 kr

Enkel espresso & chokladtryffel 60 kr

### **Dolci**

Tiramisu 90 kr

En härlig klassiker

Tartufo alla corvina 35 kr

Corvinas hemgjorda tryffel

Panna cotta bianco 90 kr

Panna cotta med vit choklad, vanilj & sockrade bär

### **Affettati misti**

Coppa di parma 120 kr

Utvalda bitar av fläskkarrén, marineras med rödvin och kryddor, lufttorkas i 4 mån

Prosciutto di parma 24 mån 140 kr

Parma av utsökt kvalité, handsaltad & lagrad i minst 24 mån, produceras av familjen terre ducali

Prosciutto san daniele 140 kr

San daniele är en liten och begränsad produktion av utsökta skinkor från friuli, lagrad i minst 12 mån

Salami al tartufo 140 kr

I den lilla byn cimaferle i piemonte produceras denna utsökta salami med äkta tryffel

Salami finocchiona 120 kr

Lagras med fänkålsfrön och rödvin, produceras en bit utanför florens i Toscana

Jamon iberico bellota 36 mån 190 kr

Utsedd till världens bästa "jamon iberico" 2013, från toppproducenten behrer i guijuelo salamanca. Av rasen iberico (svartfotade

Grisen) görs denna utsökta delikatess, lagrad i minst 36 mån

Salami vildsvin 120 kr

På toscanas bergsluttningar lever fortfarande vildsvin.

De är basen för denna salami som har en kraftig och delikat smak

Från "det vilda livet"

Salami toscano cinta eko 120 kr

Av cinta senese grisar tillverkas denna salami enligt traditioner som

Startade på 1300-talet. Ekologisk!

Speck di alpe 130 kr

Vår speck kommer ifrån gränsen till alperna och är en rökt mager

Skinka, smaken är mild med en viss rökighet.

### **Formaggio**

Parmigiano reggiano 40 mån 140 kr

Denna smakrika ost produceras under hårt kontrollerade former i

Provinsen parma, osten är lagrad i 48 mån och gjord på

Opastöriserad komjolk

Fourme d'ambert 140 kr

En av frankrikes äldsta ostar. Det är en grönmögelost

Som är gjord på pastöriserad komjolk, smaken är ganska mild med

Nötig eftersmak. Den lagras i ca 60 dagar i fuktiga källarlokalerna.

Pecorino al tartufo 140 kr

Lagrad tryffelpeccorino i värstingvariant. Tryffeln ligger som härliga

Småvener i osten som bidrar till mycket tryffelsmak.

Denna ost är gjord på pastöriserad fårmjolk

Manchego extra 140 kr

Lagrad i 16 mån i gräskorgar. Denna manchego är fastare än

Vanligt men också mycket rikare på doft och smak.

Gjord på opastöriserad fårmjolk

Brillat savarin 120 kr

Denna producent från bourgogne ligger mellan lyon och dijon,

Deras ost har vunnit flera medaljer senast var 2010.

### Pastöriserad komjolk

#### Comté extra aoc 140 kr

Mognar långsamt i grottorna vid s:t antoine i regionen franche-comté, produceras av välkända marcel petite. Opastöriserad komjolk

#### Taleggio 140 kr

Från valle taleggio i bergamoområdet kommer denna delikata ost

Ifrån, framställd av opastöriserad komjolk. Lite sötkryddig och

Krämig i smaken

#### Monte enebro 150 kr

En ost tillverkad i sierra de gredos, är en getost av gammal tradetion.

Osten är rullad i penicillium som ger den dess speciella utseende.

Den har lätt torr mjuk yta och en läcker smak med nötig ton.