

# MENÙ *di San Valentino* 14/2-2025



## APERITIVO

*Alkoholfria alternativ finns*

### PALOMA

Tequila, Lime, Grapefrukt, Tonic, Salt

### MALENA

Campari, Chambord, Lime, Hibiscus,  
Tranbärskum

### SPUMANTE

Serenissima, Prosecco, Extra Dry, DOC

## ANTIPASTI

*Serveras som en gemensam förrätt  
till hela bordet*

TARTAR *di* TONNO – PROSCIUTTO *di* PARMA *e* MELONE  
RICOTTA FRITTA – BURRATA *con* CAPONATA

Tartar på tonfisk, fänkål, paprika, kapris, extra virgin olivolja, sesamfrön, parmesan crisp  
Melonbitar med lindad Parmaskinka  
Friterad buffelricotta, Parmigiano Reggiano, oregano, citron  
Gräddnystad mozzarella, Siciliansk aubergineragu, pinjenötter, basilika

## SECONDI

*Välj en varmrätt*

### SPAGHETTI CHITARRA *alla* SCOGLIO

Sandmusslor, blåmusslor, gamberi,  
hummer, bläckfisk, tomat,  
vitt vin, spansk peppar, vitlök, persilja

### LINGUA ROSSA *alla* FRANCESE

Stekt rödtunga filé, ekskivling, tomat,  
kapris, brynt smör, bladpersilja,  
tornerad potatis

### BISTECCA *al* PEPE *e* BROCCOLI FRITTI

Pepparstek på Oxfilé, pepparsås,  
friterad broccoli, potatis krocketter med  
rökt mozzarella

### FETTUCCHINE ALFREDO *con* TARTUFO

Smör, Parmegiano Reggiano,  
riven vintertryffel

## DOLCI

*Välj mellan*

### TORTA *di* CIOCCOLATO *con* SORBETTO *di* LIMONE

Choklادتårta på Valrhona choklad,  
citronsorbet, bärkompott

### MOUSSE *di* MASCARPONE *e* CHAMPAGNE

Champagne & Mascarpone mousse, Pistage  
maräng, hallonkompott, rosblad

*895kr/Person*