

MENÙ *di Capodanno 31/12–2025*

APERITIVO

Alkoholfria alternativ finns

POLAR NIGHT

Aquavite, lingon syrup,
Prosecco, soda vatten

AURORA

Bergamott, honung
smaksatt med kanel &
nejlika, lime, Prosecco

SERENISSIMA

Prosecco, Extra torr,
Italien

ANTIPASTI

Serveras som en gemensam förrätt till hela bordet

TARTAR *di* TONNO – CARPACCIO *di* MANZO

RICOTTA FRITTA *con* TARTUFO – BURRATA *con* CAPONATA

Tartar på tonfisk, fänkål, paprika, kapris, extra virgin olivolja, sesamfrön, parmesan crisp
Carpaccio på Carne Salata, tryffel emulsion, ruccola, Parmigiano Reggiano
Friterad buffelricotta, Parmigiano Reggiano, tomat, oregano, citron, tryffel
Gräddnystad mozzarella, Siciliansk aubergineragu, pinjenötter, basilika

Välj en varmrätt

SPAGHETTI CHITARRA *alla* SCOGLIO

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

PASSERINA *con* SALSA CREMOSA *di* VINO BIANCO

Piggvar med en skummig vittvinssås,
rostade betor, sauterad spenat, kokt potatis

TORTELLONI ALFREDO *al* TARTUFO

Pasta knyten fyllda med ricotta och tryffel, en smörsås
med tryffel & parmesan samt riven vintertryffel

TOURNEDOS ROSSINI

Oxfile Rossini, smörstekt toast, sauterad spenat,
rödvin & tryffelsky, riven tryffel, foie gras

DOLCI

MOUSSE *di* MASCARPONE *e* CHAMPAGNE

Champagne & Mascarpone mousse,
Pistage maräng, hallonkompott

1195kr/Person