MENÙ DI CAPODANNO
2026

APERITIVO

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

FALCERI
Prosecco, Brut, Italien

Välj en drink före maten

POLAR NIGHT
Aquavit, lingon syrup, Prosecco, soda vatten

PISA
Mynta, gurka, grönt te sockerlag, lime, san pellegrino

Alkoholfri

ANTIPASTI

TARTAR *di* TONNO
Tonfisktartar med dijonsenap, gräslök och kapris, smaksatt med medelhavsvinägrett, tångrom och shisokrasse.

CARNE SALADA AL TARTUFO
Carne salata med kronärtskocka, ruccola, Parmigiano Reggiano och tryffelemulsion.

Serveras som en gemensam förrätt till hela bordet

PATATE CON UOVA DI PESCE PERSICO
Potatiskrokett med Fontinaost, smetana och löjrom.

BURRATA *con* CAPONATA
Burrata med caponata, färsk basilika, jungfruolja och nymald svartpeppar

SECONDI

SPAGHETTI CHITARRA *alla* SCOGLIO
Sandmusslor, blåmusslor, gamberi, hummer, bläckfisk, tomat, vitt vin, spansk peppar, vitlök, persilja

MERLUZZO CON SALSA AL BURRO E ASTICE
Pocherad torskrygg med hummersmörsås, Pernod, fänkål, spenat och dillpotatis.

Välj en varmrätt

FETTUCCINE ALFREDO *con* TARTUFO
Smör, Parmegiano Reggiano, riven svart tryffel

FILETTO DI MANZO AL PEPE
Pepparstek på oxfilé med friterad broccoli, potatiskroketter och grönpepparsås.

DOLCI

BOMBA DI GELATO
Glass au four med cassataglass, bärcoulis och kanderade nötter, toppad med bränd maräng.

1195kr/Person

Vid eventuella frågar kring allergener eller urspung fråga personalen