

CAPODANNO 2024

ANTIPASTI

Ostriche con vinaigrette, melograno

Giga ostron med granatäpplevinagrette,
Giga oysters with pomegranate vinaigrette

Mosaico su salmone, ippoglosso e tonno

Mosaik på gravad lax, hälleflundra och tonfisk, dillemulsion, inlagd lök
Mosaic on carved salmon, halibut and tuna. Dill emulsion, pickled onion

Renna con salsa di pomodoro e burro marrone

Lågtempad ren med tomat och bryntsmörsalsa
Slow-tempered rein deer with tomato and browned butter salsa

PRIMI-PIATTI

Risotto ai funghi di bosco con tartufo fresco

Risotto med skogsvamp & färsk tryffel
Risotto with wild mushrooms & fresh truffle

Ravioli ripieni di uovo scavato, miele e peperoncino

Färsk Ravioli fylld med gravad äggula, honung & chili
Fresh Ravioli filled with cured egg yolk, honey & chilli

SECONDI-PIATTI

Ippoglosso avvolto in zucchine con burro rosolato

Rullad på hälleflundra & zucchini med brynt smörskum
Halibut rolled in zucchini with browned butter foam

Animelle di vitello, purea di carciofi e carciofi al forno

Kalvbräns med jordärtskockspuré & bakad jordärtskocka
Veal sweetbread with artichoke puree & baked artichoke

FORMAGGI

Formaggi misti

Italienska delikatessostar med våra hemgjorda tillbehör
Italian delicacy cheeses with our homemade accessories

DOLCO

Mousse al pistacchio con melograno e gelatina di rose, meringa

Pistagemousse med granatäpple & italiensk maräng med rosgelé
Pistachio mousse with pomegranate & Italian meringue with rose jelly

NYÅRSDRINKEN

FIORE DI LIMONE

Favignana gin, italicus bergamott, toppad med soda

Dry martin

Gin, torr Vermouth, oliv

Aperol spritz

Aperol, Prosecco, soda

Prosecco, Veneto

glas. 99 :-

1/1. 559

Rotari Vintage brut

glas. 159.

1/1. 859