

# SÄLLSKAPSMENY 3 RÄTTERS 329:-

**BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP AL FORMAGGIO D'ALPEGGIO E CARCIOFI**  
*LUFTTORKAT OXINNANLÅR AV BLACK ANGUS MARINERAD MED OLIVOLJA OCH CITRON,  
SERVERAS MED HYVLAD LAGRAD ALPOST, RUCOLA, GRILLAD KRONÄRTSKOCKA OCH GRISSINI.*

**MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON EMULSIONE AL BASILICO E POMODORINI**  
*BUFFELMOZZARELLA FRÅN CAMPANIEN PÅ BÄDD AV TOMATCARPACCIO, SERVERAS MED  
BASILIKAEMULSION OCH UGNSBAKAD KÖRSBÄRSTOMATER.*

**TAGLIATA DI VITELLONE AL ROSMARINO CON RUCOLA E PARMIGIANO**  
*TRANCHERAD KALVYTTERFILÉ PÅ BÄDD AV RUCOLA, TOPPAD MED HYVLAD PARMESANOST  
OCH BRYNT ROSMARINSSMÖR, SERVERAS MED ROSTAD POTATIS & STEKTA GRÖNSAKER.*

**SALMERINO IN CARTOCCIO ALLE ERBE E FRUTTI DI MARE**  
*UGNSBAKAD FJÄLLRÖDINGFILÉ I FOLIE PAKET MED SKALDJUR, FÄRSKA ÖRTER & VITVIN  
SERVERAD MED ROSTAD POTATIS OCH STEKTA GRÖNSAKER.*

## TRIS DI PRIMI PIATTI

*OST & PÄRON FYLLD PASTA, SERVERAS MED EN KRÄMIG TALEGGIO OSTSÅS SAMT VALNÖTTER.  
POTATISGNOCCHI MED FRITERADE AUBERGINE & BUFFELMOZZARELLA I HUSETS TOMATSÅS.  
RISOTTO AV CARNAROLI RIS MED FÖRSTKLASSIG KARL-JOHAN SVAMP,  
SAUTERADE KANTARELLER OCH CHAMPINJONER*

**PANNA COTTA VARIEGATA ALL'AMARENA**  
*VANILJPANNACOTTA MED INLAGDA SVARTA KÖRSBÄR FRÅN FABBRI 1905 SAMT VITCHOKLADSÅS*

**TIRAMISÚ AL COCCO E AMARETTI**  
*VARIATION AV TRADITIONELLT TIRAMISÚ MED KAFFEDROPPADE SMÅKAKOR AV APRIKOSKÄRNOR,  
MASCARPONEOST, CHOKLAD & KOKOSFLINGOR*

**LA LOCANDIERA**  
GASTRONOMIA ITALIANA