

MENU SPECIALE


Pris per person 595

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana

trefføl med våre favoritter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, sterk salami, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli, focaccia

plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano Reggiano, fennel salami, mortadella di Bologna, green olives, aioli, focaccia

 Vinanbefalinger / wine recommendations

Fulvio Beo Extra Brut 825

Bellavista Franciacorta Gr. Cuvée Brut 999

SECONDI *velg mellom choose between*

Pollo alla Fiorentina

kyllingfilet med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat.

Serveres med ovnsbakte poteter

chicken fillet with a rich cream sauce, cherry tomatoes, and spinach.

Served with oven-baked potatoes m, x

Maiale all'arancia

langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, servert med kremet sellerirotpuré, spinat og ovnsbakte poteter

slow baked orange- and balsamic glazed pork neck with celery root purée, spinach and oven baked potatoes

 Soave Classico 750

Südtiroler Riesling Fallwind 870

Planeta Chardonnay 995

Barbera d'Alba Giovanni Rosso 795

Ripasso Accordini 820


Paxxo Rosso del Veneto 895

DOLCE

Panna cotta

klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell

classic cream and vanilla dessert with blueberry coulis, red wine marinated wild berries and crispy caramel

 Moscato d'Asti gl 105



Olivia