

### 3 retter fisk meny

#### Forret:

##### **Capesante e gamberi gratinati**

Ovnspanerte kamskjell og kongereker på italiensk vis med hvitløk og persille (inneholder hvetegluten, melk, skalldyr, fisk, bløtdyr, selleri og sulfitt)

#### Hovedrett:

##### **Coda di rospo alla mediterranea**

Stekt fersk breiflabb med cherrytomater, kongereker, hvitløk basilikum. (inneholder fisk, selleri, skalldyr, bløtdyr, sulfitt, egg, hvetegluten og melk)

#### Dessert:

##### **Semifreddo al formaggio**

Italiensk ostekake, laget av ricotta, mascarpone, vanilje og sjokolade. (inneholder hvetegluten, egg, nøtter, melk).

Total pris kr. 800,- per pers.

Wine paring;

Til Forret: **Le Vaglie Antonucci** Druer: 100% verdicchio 720,- (hvitvin)

Til Hovedrett: **Impero Mancini** (Pinot noir laget i hvitvin)

Druer: 100% pinot nero kr. 1075,- (hvitvin)

Til Dessert: **Vin santo Borgo Scopeto** Glass: 6cl. 160,- Flaske 37,5cl. 990,-