

3 retter kjøtt meny

Forret: Bis av:

Asparagi alla Ruffino

Asparges med pancetta i en rustikk gorgonzola saus (inneholder melk og sulfitt)
og

Carpaccio di manzo con rucola e grana

Sitronmarinert rå okseindrefilet med rucola, parmigiano og olivenolje (inneholder melk og sulfitt)

Servert på samme tallerken.

Hovedrett:

Filetto d'agnello alle erbe aromatiche. Langtidsmarinert lamindrefilet på italiensk vis, servert med en urtesjy. (inneholder hvetegluten, egg, melk, sennep,sopp, og selleri)

Dessert:

Tiramisu (inneholder hvetegluten, egg, mandlernøtter, melk og sulfitt)

Total pris kr. 890,- per pers.

Wine paring:

Til forrett: **Impero Mancini**(Pinot nerr laget i hvitvin)

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

Til Hovedrett: **Barolo Luigi Arnulfo** (Druer: 100% nebbiolo). 1200,- (rødvin)

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