

## Tre retters Pasta

**Forrett:** Bis av:

**Caprese** (Fersk bøffelmozzarella og tomat med basilikum og olivenolje ) (inneholder melk og sulfitt)

og

**Bruschetta** (Bruschetta med tomat, hvitløk og basilikum) (inneholder hvetegluten, melk og selleri).

Servert på samme tallerken.

**Hovedrett:** Bis av:

**Ravioli ripieni di ricotta, mascarpone e tartufo** (Ravioli fylt med ricotta, mascarpone og trøffelolje i en smørsaus med rucola og parmesan) (inneholder hvetegluten, egg, melk, sulfitt og selleri)

og

**Pappardelle al ragù di agnello**

(Pappardelle i en ragù laget av lam, urter og parmigiano) (inneholder hvetegluten, egg, melk, selleri og sulfitt).

Servert på samme tallerken.

**Dessert:**

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

Total pris 725,- per pers.

**Wine paring:**

Til Forret: **Rosa dei venti Guerrieri** Druer: 100% Sangiovese 750,- (Rosevin)

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,-