

4 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)

Mellomrett:

Spaghetti alla Ruffino

Spaghetti med blåskjell, kongereker og kamskjell med cherrytomater, hvitvin, hvitløk og persille. (inneholder hvetegluten, egg, spor av melk, fisk, skalldyr, bløtdyr og selleri).

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. 970,- per pers.

Wine paring:

Til Forret og mellomrett: **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,-