GRANDE

Aperitivo

Galette di Capra
Getostmousse, Marconamandlar

Antipasti

VÄLJ MELLAN:

Beef Carpaccio
Carpaccio på oxfilé, cognacsdressing, parmesan, ruccola, kapris och pinjenötter

ELLER

Tuna Tartare
Gulfenad tonfisk, kapris, svarta oliver, chili, gurka och citrondressing.

Vin

Ett glas Falceri Prosecco tillgängligt för tillval

Huvudrätt

VÄLJ EN PASTA

Truffle Tagliatelle
Tryffelbeurre blanc, hyvlad tryffel

ELLER

Pappardelle ragù
Långkokt ragù på högrev, rödvin, mirepoix och ricotta di fuscella

Vin

Ett glas Primitivo tillgängligt för tillval

Secondi

VÄLJ EN SECONDI RÄTT

Tagliata di Manzo
Halstrad oxfilé, potatis mille-feuille, bräserad schalottenlök, endive och tryffel- och rödvinssås

ELLER

Merluzzo del Mare
Fregola sarda, musslor och lätt bisquesås

Vin

Ett glas Primitivo eller Pinot Grigio tillgängligt för tillval

Dessert

Lavamisu
Den klassiska favoriten

Vin

Ett glas Vin Santo del Chianti tillgängligt för tillval

795 kr / person
450 kr Vinpaket

VEGAN GRANDE

Aperitivo

Artichoke Bean Crostini
Kronärtskocka, vit bönpuré

Vin

Ett glas Falceri Prosecco tillgängligt som tillval

Antipasti

Smashing Beets
Mix av rödbetor, torkade hallon, len citron-dillmajonnäs, krispig schalottenlök, örter

Huvudrätt

VÄLJ EN PASTA ELLER PIZZA

Pasta

Mushroom Tagliatelle
Vegansk svampsås, mix av svamp, hasselnötter, tryffelolja

Pizza

Florentine's Garden
Tomatsås, grönsaker, växtbaserad mozzarella, ruccola, pesto, pinjenötter

Vin

Ett glas Primitivo eller Pinot Grigio tillgängligt som tillval

Secondi

Carciofi di Natale
Pocherad kronärtskocka, bondböns- & morotspuré, vintersvamp, tryffelemulsion, Marconamandlar

Vin

Ett glas Primitivo eller Pinot Grigio tillgängligt för tillval

Dessert

Hazelnut Panna cotta
Vegansk hasselnöts-panna cotta med kaffeganache, saltflingor

Vin

Ett glas Primitivo eller Pinot Grigio tillgängligt som tillval

795 kr / person
450 kr Vinpaket