



MASSIMAGO

kr 1945,- per person | min 6 personer | max 21 personer

garganega-dampede blåskjell

med et hint av chili og hvitløk som gir retten varme og friskhet

vin: duchessa allegra garganega

aspargesrisotto

toppet med profasiosirup for en god balanse mellom fylde og friskhet

vin: zurлие

parmabakt breiflabb med gulrotconfit

en raffinert kombinasjon av sjø og land

vin: duca fedele valpolicella

magðsorbet med jordbær

kalv med urtecrust

servert med bakt småtomat, brokkolini, confitert potet, grønnsakschips og en rik ripasso-glase

vin: profasio

amaronemisu

klassisk tiramisu med en vri av amarone

vin: conte gastone amarone | grappa





MASSIMAGO

kr 1945,- per person | min 6 persons | max 21 persons

garganega-steamed mussels

with a hint of chili and garlic adding warmth and freshness

wine: duchessa allegra garganega

asparagus risotto

topped with profasio syrup for a perfect balance of richness and freshness

wine: zurлие

parma-baked monkfish with carrot confit

a refined harmony of sea and land

wine: duca fedele valpolicella

magò sorbet with strawberries

veal with herb crust

served with baked cherry tomatoes, broccolini, confit potato, vegetable chips, and a rich ripasso glaze

wine: profasio

amaronemisu

classic tiramisu with an amarone twist

wine: conte gastone amarone | grappa

