

ITALIENSKAN

NEW YEARS EVE TAKE OVER

THE BIGGEST NIGHT

995 kronor per person

SERVERING 1

OSTRON

som fått sig en kallsup Gin & Tonic

KONSERV

innehållande smarriga små sardiner och serverade med ett nygrillat bröd

SERVERING 2

BRUSCHETTA

som stekts krispigt i olivolja och toppad med Stracciatella, sensommarhonung och riven svart tryffel

DROTTNINGKAMMUSSLOR

med romsäck, tillagade i ugn och serverade med salsa verde

SERVERING 3

MOZZARELLAN

kommer med oklassiskt klassiskt tillbehör

CACCIOFINI

betyder kronärtskocka, och den har blivit kokt och marinerad i olivolja och citron

SERVERING 4

MUSSLOR

av alla de slag som blivit kokta i vitt vin och massa härliga kryddor

SERVERING 5

SPAGHETTI

och rikligt med tryffel

SERVERING 6

OXFILÉN

har vi helgrillat och sedan serverar tillsammans med en kryddig tomatsås, friterad potatis och mängder av riven parmesan

SERVERING 7

TIRAMISU

är den perfekta avslutningen på middagen

ITALIENSKAN

NEW YEARS EVE TAKE OVER

THE BIGGEST NIGHT

Vegetarisk meny
995 kronor per person

SERVERING 1

OSTRON AV GURKA
toppade med en gincaviar

ARANCINI
smaksatt med skogssvamp

SERVERING 2

BRUSCHETTA
som stekts krispigt i olivolja och toppad med
Stracciatella, sensommarhonung och riven svart tryffel

CARPACCIO PÅ ZUCCHINI
i sällskap av ricotta och ruccola

SERVERING 3

MOZZARELLAN
kommer med oklassiskt klassiskt tillbehör

CACCIOFINI
betyder kronärtskocka, och den har blivit kokt och
marinerad i olivolja och citron

SERVERING 4

MELZANE ALLA PARMIGIANO
är en het gratäng av aubergine, tomat, mozzarella
och såklart parmesan

SERVERING 5

SPAGHETTI
och massor av tryffel

SERVERING 6

GNOCCHI
stekt tillsammans med en blandning av färska svamp

SERVERING 7

TIRAMISU
är den perfekta avslutningen på middagen