Nyår Il Tempo

MENU CAPODANNO

ANTIPASTI

TARTAR

Tartar på tonfisk, röd grape, avocado, pistage & peperoncini

PRIMI

LOBSTER CARAMELLE

Hummer- & citronricotta, kronärtskocka,
tomat, dragon & hummer cappuccino

MAIN

COSTATA DI MANZO

Entrecôte Waguy A5 Japan, Karl-Johansvamp, tryffel & Barolosky

ELLER

HALIBUT ALLA PIASTRA

Hälleflundra, spenat, jordärtskocka & smörsås “Marsala”

DOLCI

PANNACOTTA “SOLERO”

Vit chokladpannacotta, mango, passion, rostad vit choklad

995:-

MENU VERDURE CAPODANNO

ANTIPASTI

CARPACCIO

Carpaccio på vedugnsbakad gulbeta, stracciatella & hasselnötsvinägrett

PRIMI

PUMPKIN CARAMELLE

Rostad pumpa, mandelricotta, getost, fänkålspollen & brynt salviasmör

MAIN

BOSCO

Variation på vedugnsbakad blomkål, karl-johansvamp, marsala & svart vintertryffel

DOLCI

PANNACOTTA “SOLERO”

Vit chokladpannacotta, mango, passion, rostad vit choklad

845:-

Vinpaket

Antipasti - Sauvignon Blanc, La Buse Dal Lôf

Primi - I Sistri Chardonnay, Fattoria di Fèlsina

Main - Barbaresco, Miliasso

Dolce - Moscato d`asti, La Spinetta

795:-