

Selskapsmeny

Meny 1

Carpaccio di Manzo Tynne skiver av limousin oksefilet, serveres med reddiker, bjørnebær, rucola, parmesanflak og sitrondressing.

Lupo di Mare, Mare e Monti Stekt steinbitfilet, champignon, løk, hvitløk, reker og kremet hvitvinsaus.

Tortino al Cioccolato Sjokoladefondant med vaniljeis og bringebærsaus.

Pris: 465 NOK

Meny 2

Scampi alla Napoletana Stekte scampi med chilipepper, hvitløk, persille, løk og hummersaus.

Petto di Pollo alla Fiorentina Kyllingbryst fylt med parmaskinke og mozzarella, serveres på en seng av dampet spinat med kyllingfonsaus.

Tiramisu Hjemmelaget klassisk italiensk kake med mascarpone og savoiardikjeks.

Pris: 442 NOK

Meny 3

Zuppa della Chef Kremet skalldyrsuppe med blåskjell, reker og krepsehaler.

Filetto della Casa Grillert okseindrefilet med kongereker, serveres med bernaisesaus.

Ceraselle Italiensk sjokoladeis, knust amaretti, kirsebæris og kirkebær.

Pris: 499 NOK

Meny 4

Bruschetta Caprese con Prosciutto Crudo Ristet hvitløksbrød med tomat, mozzarella, basilikum, løk og parmaskinke.

Filetto di cervo al Chianti Hjortefilet serveres med chiantisaus og tyttebær.

Creme Brulee

Pris: 452 NOK

Meny 5

Avocado Gratinado Gratinert avocado med kamskjell, reker, champignon, hvitvinsaus og ost.

Medaglioni di Maiale con Pancetta Surret svineindrefilet med bacon serveres med en saus av spinat, crispy bacon og kremfløte.

Torta al Formaggio Hjemmelaget ostekake med bringebærsmak.

Pris: 399 NOK