

TRATTORIAN

KAJPLATS 464

MENÙ DI CAPODANNO 2024

PANE

FOCACCIA MED HAVSSALT & TRYFFEL, OLIVOLJA FRÅN LUCCA

BURRATA ALL'ARAGOSTA

BURRATA DI PUGLIESE, HUMMER, VANILJOLJA
SYRLIG PICCADILLYTOMAT, DRAGON & FÄNKÅL

FILLETTO DI IPPOGLOSSO

GLÖDBAKAD HÄLLEFLUNDRA,
CITRUSGLACERADE JORDÄRTSKOCKOR,
"SUGO ALLO SPUMANTE" & ITALIENSK VINTERTRYFFEL

ELLER

ENTRECÔTE DI VITELLO

KOLGRILLAD KALVENTRECÔTE,
MARSALAGLASERADE JORDÄRTSKOCKOR,
CIPOLLE BORRETANE & ITALIENSK VINTERTRYFFEL

*SERVERAS MED RISOTTO CON PARMIGIANO REGGIANO 36 MÅN

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

VISPAD PISTAGEMASCARPONE
HALLONKOMPOTT, AMARETTO- & ESPRESSO KEX
& KARAMELISERAD PISTAGE

985.-

VINPAKET

SOMMELIERENS VÅL UTVALDA VINER FRÅN ITALIEN

545.-

GOTT NYTT ÅR ÖNSKAR,
ANNA, JOHAN & JOHAN
MED PERSONAL