

# Julmeny

## AVSMAKNINGSMENY 6 RÄTTER

### CHARKBLOCK

Prosciutto San Daniele, alpskinka Dok Dallava, fänkålssalami, porchetta & parmesanpannacotta.  
Vinpaketet: *Le Volte Dell Ornellaia*

### FETTUCCINI PANEVINO

Gödkalvsfilé, mascarpone, färsk svart tryffel.  
Vinpaketet: *Le Roselle Ripasso Valpolicella*

#### *Intermezzo*

### RUCCOLINO

Citronsorbet, prosecco, ruccola.

### TOURNEDOS DI VITELLO

Kalvfile, oxsvanskorv, jordärtskockor, majrova.  
Vinpaketet: *Fontanfredda Barolo DOCG*

#### *Eller*

### HALSTRAD RÖDING

Halstrad röding med hummerrisotto, friterad libbsticka, zucchinisallad.  
Vinpaketet: *Fontafredda Barolo DOCG*

### FORMAGGI D.O.P

Barolo, Robiola, Tryffelpemorino, apelsinmostarda.  
Vinpaketet: *Domini Veneti Amarone Classico*

### PANNACOTTA

Vit choklad, citrussallad, pistageglass.  
Vinpaketet: *Pomino Vinosanto Frescobaldi*

SITTNING: 16:00–19:00 495 KR/PER PERS

SITTNING: 19:30–01:00 595 KR/PER PERS

VINPAKET: 595 KR/PER PERS

PANEVINO