TRATTORIAN

KAJPLATS 464

MENÙ DI CAPODANNO 2026

PANE

• FOCACCIA MED HAVSSALT

VISPAD CITRONRICOTTA & LECCINEOLIVER

ANTIPASTI

• BURRATA ALL'ARAGOSTA

BURRATA, HUMMER-& DRAGON SALLAD

INKOKT KRONÄRTSKOCKA & VANILJVINÄGRETT

SECONDI

• FILLETTO DI IPPOGLOSSO

OLIVOLJEBAKAD HÄLLEFLUNDRA

JORDÄRTSKOCKA, HASSELNÖTTER FRÅN PIEMONTE

BRYNT SMÖR-& MARSALA & ITALIENSK VINTERTRYFFEL

eller

• BISTECCA DI CONTROFILETTO

KOLGRILLAD RYGGBIFF

JORDÄRTSKOCKA, HASSELNÖTTER FRÅN PIEMONTE

BRYNT SMÖR, MARSALASKY & ITALIENSK VINTERTRYFFEL

*SERVERAS MED RISOTTO PARMIGIANO REGGIANO 24 MÅN

DOLCI

• CIOCCOLATO DI VALRHONA

BAKAD VALRHONA SATILIA 38% & 62%

FIOR DI LATTE GELATO, HALLON & KARAMELLISERAD CHOKLAD

SITTNING NO.1 FRÅN KL 17.00

1095.-

SITTNING NO.2 FRÅN KL 20.00

1395.-

INKLUSIVE 1 GLAS SPUMANTE ELLER ALKOHOFRITT VID ANKOMST

VINPAKET

SOMMELIERENS VÄL UTVALDA VINER FRÅN ITALIEN

545.-

GOTT NYTT ÅR ÖNSKAR,
JEANETTE & JOHAN
MED PERSONAL

⁘⁘⁘⁘⁘

⁘⁘⁘⁘⁘

⁘⁘⁘⁘⁘