# UMARELL

# MENU

## STUZZICHINI

BRUSCHETTA CON TARTARE DI TONNO E CAVIALE NERO
Bruschetta med tonfisktartar & svart kaviar

OSTRICHE ”CRASOTEA GIGAS” CON ACETO ROSATO E SCALOGNO
Ostron ”crassostrea gigas” med rosévinäger & schalottenlök

## ANTIPASTI

CARPACCIO DI SCAMPI AL CALAMANSI
Carpaccio på havskräfta med calamansi

TARTARE DI MANZO EASTICE ”SURF AND TURF” CON EMULSIONE ALL´AGLIO
Råbiff & hummer ”surf and turf”med vitlöksemulsion

FICHI, BURRATA E BASILICO
Fikon & burrata med basilika

## PRIMI PIATTI

PASTA FRESCA CON RICOTTA E TARTUFO
Färsk pasta med ricotta & tryffel

## SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO CON POMODORO ED EMULSIONE ALLA ERBE
Oxfilé med bakad tomat, örtemulsion & skysås

PATATE ARROSTO CON ”HAVGUS STAGIONATO 12 MESI”
Rostad potatis med riven ost ”Havgus 12 månader”

## DOLCI

CHEESECAKE BASCA AL PISTACCHIO E SORBETTO AL LAMPONE E MERINGA
Basque pistagecheesecake & hallonsorbet med italiensk maräng

VINPAKET
Sommelierens fyra noggrant utvalda glas – 695