UMARELL

MENU

SNACKS

CAVIALE OSCIETRA
con pettole e mascarpone
Oscietra caviar med salta donuts och mascarpone

OSTRICHE CON ACETO BALSAMICO
bianco e mandorle
Le gris ostron med vit balsamvinäger och mandelolja

ANTIPASTO/FÖRRÄTTER

CRUDO DI CAPESANTE
con bergamotto e cetriolo
Rå pilgrimsmussla med gurka, blodapelsin och bergamott

BATTUTA DI MANZO CON POMODORI SECCHI
e crema di Parmigiano
Råbiff på oxfilé med soltorkad tomat, parmesankräm och pangratato

CARCIOFI FRITTI
con crema di pecorino e limone
Friterade kronärtskockor med pecorinokräm och citron

SECONDI/PASTA

GNUDI CON CASTELMAGNO
e tartufo
Gnudi på buffelricotta och Castelmaghno med tryffel och hasselnötter

PRIMI

MERLUZZO CON INDIVIA
e salsa al burro al calamansi
Torsk med endive och smörsås med calamansi

FILETTO DI MANZO
con pomodori San Marzano
e salsa doppia
Oxfilé med san marazanotomater och dubbelsås (rödvinsås och hollandaise)

SPINACI E ZUCCHINE ALL'AGLIO
Stekt spenat med zucchini och vitlök

TORTINO DI PATATE
Potatiskaka

DOLCI

TIRAMISU
Klassisk tiramisu

ESPRESSO MARTINI 165
Absolut Vodka, Kahlua, Espresso

VINPAKET
Sommelierns fyra noggrant utvalda glas – 695