

LE BORGATE

ANTIPASTI (förrätter)

Il tagliere / 285Kr (för 2 personer)

Exklusivt urval av ursprungsskyddade (D.O.P.) ostar och charkuterier från olika delar av Italien

Crespelle di spinaci / 145Kr (även V)

Crespelle med spenat, fyllda med krämig béchamel på Taleggio och champinjoner. Serveras med en sås på rostade tomater och krispig pancetta

Suppli alla romana (V) / 115Kr

Två friterade risottobollar med tomatbaserat arborioris och en kärna av smält mozzarella.
Krispig på utsidan, krämig och smakrik på insidan
En klassisk specialitet från Rom

PRIMI PIATTI

Casarecce ai funghi e crema di zucca alle erbe fini / 195 Kr (V)

Casarecce med svamp, serverad med örtig pumpakräm.

Ravioli al tartufo(V) / 229 kr

Fylld pasta med ricotta och spenat serveras med en krämig tryffelsås

Gnocchetti con salsiccia, robiola e cavolo nero / 205 Kr

Gnocchetti pasta med italiensk salsiccia, krämig gorgonzola och svartkål.
En rustik och smakrik pastarätt med krämig konsistens och fin salta

SECONDI PIATTI

Filetto in salsa strega / 365kr

Oxfilet med Strega-sås, potatis och Taleggioterrin med svamp, gratinerad rödlök samt kräm på potatis och rotselleri

Filetto di maiale CBT con salsa alla nocciola e verdure autunnali / 279kr

Fläskfilet tillagad vid låg temperatur med hasselnötssås och höstens primörer

Merluzzo gratinato

con pure' di patate e piselli, finocchi marinati alla barbabietola / 295kr

Gratinerad torsk, tillagad i låg temperatur, med potatis och ärtpuré samt marinerad fänkål med rödbeta

