

# SÄLLSKAPSMENY 3 RÄTTERS 349:-

## IL NOSTRO CESTINO DI PANE

EN KORG MED HEMBAKAT ITALIENSKT BRÖD, GRISSINI,  
OLIVTAPENADE OCH VISPAD VITLÖKSSMÖR



## BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP CARPACCIATA

LUFTTORKAT OXINNANLÅR MARINERAD MED OLIVOLJA OCH CITRON,  
SERVERAS MED RIVEN ASIAGO-OST, KRISPIG SALLAD, SELLERI OCH VALNÖTTER



## MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON EMULSIONE AL BASILICO E POMODORINI

BUFFELMOZZARELLA FRÅN CAMPANIEN PÅ BÄDD AV TOMATCARPACCIO, SERVERAS MED  
BASILIKAEMULSION OCH UGNSBAKAD KÖRSBÅRSTOMATER.



## TAGLIATA DI VITELLONE CON RUCOLA, PARMIGIANO E RIDUZIONE AL VINO

TRANCHERAD KALVYTTERFILÉ PÅ BÄDD AV RUCOLA, TOPPAD MED HYVLAD PARMESANOST,  
SERVERAS MED RÖDVINSREDUKTION SAMT POTATISSTOMP.



## SALMERINO AL BURRO E SALVIA CON VERDURE E RISOTTO ALLA PARMIGIANA

KRISPIG SMÖRSTEKT RÖDINGFILÉ, SMAKSÄTT MED SALVIA,  
SERVERAS MED ROSTADE GRÖNSAKER OCH PARMESANRISOTTO.



## CREMA BRUCIATA AGLI AGRUMI CON GELATO

KLASSISK CRÉME BRULÉE SMAKSÄTT MED CITRUSFRUKTER SERVERAS MED VANILJGLASS

**LA LOCANDIERA**

  GASTRONOMIA ITALIANA