

SECONDI

LINGUINE A LA PANCETTA 189 kr

Tunn färsk pasta med vitlöksdoftande bacon, svamp och tryffelsås toppad med pancetta

Vintips: Amarone della Valpolicella

FILETTO DI AGNELLO 239 kr

Grillad lammytterfilé med vitlöksdoftande parmesan- och potatisgratäng, chevrekräm och rosmarinsky

Vintips: Valpolicella Classico Superiore Ripasso

FILETTO DI MANZO 259 kr

Grillad oxfilé med salsiccia, jordärtskockspuré och gratäng med rödvinsås

Vintips: Las Moras Shiraz

SALMONE GRIGLIATO 220 kr

Grillad lax med rödlöksmarmelad och limeaioli serveras med potatisterrin

Vintips: Secateurs Chenin Blanc

MOULES MARINÉS 179 kr

Blåmusslor kokade i vitt vin, örter och grädde serverade i en klassisk musselgryta. Vitlöksbröd och Rouille.

Dryckestips: Erdinger weissbier – veteöl eller Secateurs Chenin Blanc

PESCE DI ZAFFERANO 189 kr

Fisk- och skaldjursoppa med doft av saffran och havets läckerheter

Vintips: Hunky Dory – Sauvignon Blanc