

# Julemeny 2018

Julemenyen er priset med utgangspunkt i hovedrett. De andre rettene kan dere velge selv. Vanligvis ønsker vi meny og vinvalg senest 7 dager før. Til selskap ber vi om at alle bestiller samme meny. Dersom noen har allergier eller av andre årsaker ikke spiser enkelte ting vil vi gjerne vite det på forhånd slik at vi kan tilpasse valgt meny.

## FORRETTER

### *Antipasti sharing*

Et utvalg italiensk spekemat, ost, artisjokker, soltørkede tomater, oliven, brød & aioli

### *Carpaccio di Bresaola*

Tynne skiver av lufttørket oksekjøtt med parmesan, ruccola, balsamico, brød & trøffelaioli

### *Bruschetta Caprese e Prosciutto di Parma*

Ristet hvitløksbrød med tomat, mozzarella, basilikum, løk, parmaskinke, ruccola & balsamico

### *Risotto alla Milanese*

Chilli & hvitløksmarinerte scampispyd med safranrisotto, parmesan & gremolata

### *Tortelloni ai Funghi Porcini*

Fylte store tortellini med steinsopp & ricotta. Serveres med kremet sopp & parmesan

# Julemeny 2018

## HOVEDRETTER

### *Filetto di Cervo*

Hjortefilét serveres med  
trøffelpotetmos, rosenkål, rødvinssaus  
med tyttebær

3-retter 695.-

### *Filetto di manzo*

Indrefilét av okse serveres med  
broccolini, sesongens sopp, rødvinssaus  
& rosmarin poteter  
dryset med parmesan

3-retter 695.-

### *Carre di Agnello*

Lammecarré & lammepølse serveres  
med aspargesbønner rullet med  
pancetta, ovnsbakte cherry tomater,  
rosmarinsaus & potetmos

3-retter 595.-

# Julemeny 2018

## DESSERT

### *Sjokolade Fondant*

Serveres med vaniljeiskrem,  
kremfløte & bær

### *Tiramisu*

En klassisk italiensk dessert  
Serveres med bær

### *Panna Cotta*

Serveres med bjørnebærsaus

### *Epleterte*

Serveres varm med vaniljeiskrem,  
kremfløte & bær

**PI<sup>3</sup><sub>1</sub>**  
**ER**

ITALIAN FOOD & WINE