

JULMIDDAG PÅ PORTOFINO

BELLINI

Kalixlöjrom, syrad mascarpone, gräslök
Kalix roe, cultured mascarpone, chives

Vinrek: Falceri Prosecco DOC • 135 kr

FRÅN HAVET

SILL

Mascarpone, limoncello, italienska örter
Herring, mascarpone, limoncello, Italian herbs

TONFISK

Mango, papapya, chili, koriander
Tuna, mango, papapya, chili, cilantro

LAX

Gurka, selleri, fänkål, gräslök
Salmon, cucumber, celeri, fennel, chives

RÖDA RÄKOR

Avokado, passionsfrukt,
peperoncini, körvel
*Red chrimps, avocado, passion fruit,
peperoncini, chervil*

Vinrek: Pomino Bianco DOC • 190 kr

FRÅN GÅRDEN

PROSCIUTTO DI PARMA

Parmesanpannacotta
Prociutto with parmesan pannacotta

ARANCINI

Friterad risottoboll, kalv, tryffelmajonnäs
Deep fried risotto ball, veal, truffle mayonais

ANKA

Konfiterad anka, apelsin
Duck confit, orange

PORCHETTA

Fikonkompott, cornichons, gräslök
Porchetta, fig compôte, cornichons, chives

Vinrek: Cecchi Chianti Classico
Storia di Famiglia • 170 kr

FRÅN SKOGEN

FETTUCCINI PORTOFINO

Kalvfilé, tryffelkräm, mascarpone, spenat
Veal filet, truffle creme, mascarpone, spinach

Vinrek: Barbera d'Alba, Mauro Veglio 2024 • 220 kr

FRÅN ÅKERN

KALVMEDALJONG

Champagne, spenat
Veal, champagne, spinach

RÖDING

Saffransstuvade rotfrukter, friterad libbsticka
*Char, saffron-stewed root
vegetables, deep fried lovage*

Vinrek: San Silvestro Barolo Biologico • 300 kr

FRÅN LADUGÅRDEN

FORMAGGI

Italienska ostar, marmelad
Italian cheezes, marmelade
Vinrek: Braida Brachetto d' Acqu • 135 kr

MILLIEFOGLIE

Vit och mörk chokladmousse,
körsbärskompott, rostade valnötter
*White and dark chocolate mousse,
cherry compote, roasted walnuts*

Vinrek: MR 2022, Telmo Rodríguez • 135 kr



Kl 16: 795 kr/person	Kl 19.15: 995 kr/person
Vinpaket: 795 kr/person	Vinpaket: 995 kr/person

VID ALLERGI, TALA MED DIN SERVITÖR.
ALLERGIES? PLEASE ASK YOUR WAITER.