

Lördag 5 oktober 2019

# Italiensk Operameny

MED DRICKESFÖRSLAG

## FÖRDRINK

Alberto Nani Prosecco Brut (eko), Veneto, Italien

## FÖRRÄTT

Vår egen hummerravioli i buljong med tärnade rotsaker  
och hyvlad parmesan

2018 Pievalta Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC (eko), Marche, Italien

## VARMRÄTT

Helstekt kalvfilé med tryffelrisotto toppad med pancetta och brynt salvia.  
Serveras med stekt karljohansvamp och bakade tomater

2015 Antonelli Montefalco Rosso DOC (eko), Umbrien, Italien

## DESSERT

Tiramisu med marinerade jordgubbar

2018 Fiore Moscat d'Asti DOCG, Piemonte, Italien

Vinpaket A: 395 kr/person

*Ett glas mousserande vin*

*Ett glas vin till förrätten*

*Ett glas vin till varmrätten*

*Ett glas dessertvin*

Vinpaket B: 325 kr/person

*Ett glas mousserande eller ett glas dessertvin*

*Ett glas vin till förrätten*

*Ett glas vin till varmrätten*

Smaklig måltid!