

Välkomna till Färja goes Italy 2019

Till en kväll med italienskt på tallrik och i glas.

Före

Något smått och litet, perfekt att börja med

Kryddade tunnbrödchips med dipp	55:-
Saltrostade och karamelliserade mandlar, hasselnötter och pumpafrön	55:-
Oliver, Gordal och Manzanilla från Spanien och Lucques från Frankrike	55:-
Lantpaté på kalvfärs från Kovland, med pistagenötter, senapsfrö och örter	89:-
Ostron med citron, gurka och örtolja	30:-/st
Lantchips med creme fraiche, brynt smör och stenbitsrom	60:-

Efter

Tiramisu	95:-
med kaffe, mascarpone, kakao och marsalavin	
2 kulor av valfri sorbet:	55:-
Rostad mandel, Gatkamomill, Grillad nektarin, Yoghurt, Mörk choklad, Jordgubb & älgört	
Våra handgjorda praliner, 2st	35:-
Avec och pralin	115:-

Vi tar endast emot kort och swish och reserverar för eventuella ändringar

Caviar

289,-

Börja middagen med riktigt fin italiensk stör-caviar
En servering är 10g och äts med pärlmorsked

I glaslet rekommenderar vi Dry Martini eller Champagne

Meny

455,-

Peckas tomater och gurka från *Söråker*, färsklök, basilika, pinjenötter,
bröd och rucicola, ströslat flingsalt och olivolja

Fat med gnocchi som steks upp med salvia, vitlök och smör.
Serveras med riven parmesan, hyvlad zucchini och sommartryffel

La tagliata med salsa salmoriglio och bakad aubergine med örter
På gräsbeteskött från *Slaktarn* i Östersund

Tiramisu med kaffe, mascarpone, kakao och marsalavin

Dryckesförslag

130,-/glas 600,-/flaska

2014 Costa della Seisa Nebbiolo - Antoniotti, Italien

*Varsam maceration och lång lagring skänker typiska förtimmelser av rosenblad och apelsinblom med
finstämd struktur där parfym och aromatik får fullt spelrum.*

Vid allergi, kontakta oss!