

invece

Cucina Italiana

San Valentino

Alla hjärtans dag meny

14/02 - 26



MENU SAN VALENTINO

Vänskapens och kärlekens dag - är ett enkelt sätt att sätta guldkant på tillvaron. Det är den dag på året då vi skall visa omtanke mot våra närmaste: våra hjärtevänner, våra barn, föräldrar och släktingar, våra vänner Välkommen och fira alla hjärtans dag på Invece

Förrätt:

Färsk fettucine med tryffel, svamp, babyspenat, mascarpone & lagrad parmesan ost

Fresh house made fettucine, truffle, mushroom, spinach, mascarpone, aged parmesan cheese

Varmrätt:

Tournedos Oxfile med parmesan & potatisterrin serveras med fräst karl johan svamp, tryffelsky & tryffel krisp.

Beef tenderloin, potato terrin, truffle chips, truffle sauce, mushroom

Choose / Alternativt..

Ugnsbakad röding med hummer ravioli, rotselleripuré. Rotselleri krisp, hummerskum & friterad ramslök.

Artic char filet, lobster ravioli, lobsterfoam, celeriac puree, seasonal vegetables & caviar

Efterrätt:

ChokladMoussé med italiensk maräng, hallon & rostade hasselnötter.

Chocolate Mousse, italian meringue, raspberry, roasted hazelnuts.

Första sittning 16.00 / 17.00 / 18.00 Meny 595:-

Andra sittning 20.30 / 21.00 / 21.30 695:-

VEGETARISK MENY

Förrätt:

Svamp bruschetta med tryffel, pecorino toscano & gräslök

Mushroom bruschetta, truffle, pecorino cheese

Varmrätt:

Färsk Fettucine med tryffel, svamp, baby spenat, mascarpone & parmesan

Fresh house made fettucine, truffle, mushroom, spinach, mascarpone, aged parmesan cheese

Efterrätt:

ChokladMoussé med italiensk maräng, hallon & rostade hasselnötter.

Chocolate Mousse, italian meringue, raspberry, roasted hazelnuts.

Veg Meny 595:-

Allergier? Vänligen informera oss