



CUCINA ITALIANA

SPAGO

— STOCKHOLM 2017 —

4 rätters

FÖRRÄTTER

PROSCIUTTO E MOZZARELLA BUFFALA

Serveras med ruccola, flingsalt, svartpeppar, oregano, olivolja och tryffel pecorino.

Eller

BURRATA ALLA SPAGO

Burrata, ruccola, spenat, marinerade piccadilly tomater, basilika, olivolja & balsamico

MELLANRÄTT

Halva Spago eller Spago veg

VARMRÄTT

FILETTO DI MANZO

Oxfile serverad med spenatkräm, potatisgratäng, kokta morötter, bearnaisesås och rödvinsås.

Eller

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO SU LETTO DI PATATE

Ugnsbakad havsabborrfile på en bädd av potatis
Serverad med salsa Verde och stekt broccoli

DESSERT

TIRAMISU

Hemmagjord Tiramisu.

Eller

PANNACOTTA

Serveras med hallonpuré, vit choklad och mixade bär.

795kr pp

