

# CORVINA

## E N O T E C A

### Antipasti

<b>BRUSCHETTA ROMANA</b>	<b>65</b>
Rostat surdegsbröd med körsbärstomater, vitlök, olivolja & basilika	
<b>INSALATA CAPRESE</b>	<b>95</b>
Körsbärstomater med burratinaost, färsk basilika, rödlök & olivolja	
<b>CARCIOFO DI CORVINA</b>	<b>95</b>
Stekta kronärtskockshjärtan toppas med prosciutto San Daniele & pinjenötter	
<b>OLIVE MISTE</b>	<b>55</b>
Oliver från Sydeuropa	
<b>CARPACCIO DI TONNO</b>	<b>105</b>
Tunna skivor tonfiskfilé med parmesan, pinjenötter, citron & ruccola	
<b>ASPARAGI CON CALAMARI E COZZE</b>	<b>105</b>
Stekt färsksparris serveras med bläckfiskringar, blåmusslor & citron	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	<b>140</b>
Tunt skivad oxfilé med hyvlad parmesan, ruccola, olivolja, pinjenötter & kronärtskockspuré	
<b>CAPONATA DI MELANZANE</b>	<b>95</b>
Siciliansk aubergineröra med pinjenötter, selleri, lök, tomat, oliver & kapis	
<b>GNOCCHI CON SALSA DI BURRO</b>	<b>100</b>
Gnocchi serveras med en härlig smörsås, parmesan & persilja	
<b>ANTIPASTI DELLO CHEF</b>	<b>395</b>
5 st antipasti utvalda av kocken	

### Dolci

<b>TIRAMISU</b>	<b>90</b>
En härlig klassiker	
<b>TARTUFO ALLA CORVINA</b>	<b>35</b>
Corvinas hemgjorda tryffel	
<b>PANNA COTTA BIANCO</b>	<b>90</b>
Panna cotta med vit choklad, vanilj & sockrade bär	

### Risotto E Pasta

<b>RISOTTO AI CARCIOFI</b>	<b>135/ 175</b>
Risotto med kronärtskocka, pangrattato & parmesan	
<b>RISOTTO AI FUNGHI</b>	<b>135/ 175</b>
Risotto med blandad svamp, parmesan & persilja	
<b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE NERO</b>	<b>195</b>
Svart risotto med blåmusslor, rödräkor, bläckfiskringar, parmesan & persilja	
<b>PASTA DELLA CORVINA</b>	<b>205</b>
Färsk pasta, gödkalv, tryffelolja, blandad svamp, babyspenat, grädde, & cognac	
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	<b>180</b>
Färsk spaghetti, äkta pancetta, äggula, riven parmesan, nymalen svartpeppar & grädde	
<b>PASTA FRUTTI DI MARE</b>	<b>185</b>
Pasta med blåmusslor, rödräkor, bläckfiskringar, tomatås, vitt vin, peperoncino & vitlök	

### Amore

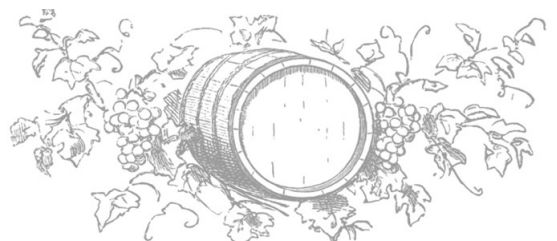
2cl valfri avec, chokladtryffel & kaffe
<b>95</b>
Enkel espresso & chokladtryffel
<b>55</b>

### **CHARKBRICKA 270**

Utvalda charkuterier serveras med oliver

### **OSTBRICKA 270**

Hårda, mjuka & krämiga ostar serveras med marmelad



## Affettati misti

<b>COPPA DI PARMA</b>	<b>120</b>
Utvalda bitar av fläskkarrén, marineras med rödvin och kryddor, lufttorkas i 4 mån	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA 24 mån</b>	<b>140</b>
Parma av utsökt kvalitet, handsaltad & lagrad i minst 24 mån, produceras av familjen Terre Ducali	
<b>PROSCIUTTO SAN DANIELE</b>	<b>140</b>
San Daniele är en liten och begränsad produktion av utsökta skinkor från Friuli, lagrad i minst 12 mån	
<b>SALAMI AL TARTUFO</b>	<b>140</b>
I den lilla byn Cimaferle i Piemonte produceras denna utsökta salami med äkta tryffel	
<b>SALAMI FINOCCHIONA</b>	<b>120</b>
Lagras med fänkålsfrön och rödvin, produceras en bit utanför Florens i Toscana	
<b>JAMON IBERICO BELLOTA 36 mån</b>	<b>190</b>
Utsedd till världens bästa "Jamon Iberico" 2013, från toppproducenten Behrer i Guijuelo Salamanca. Av rasen Iberico (svartfotade grisen) görs denna utsökta delikatess, lagrad i minst 36 mån	
<b>SALAMI VILDSVIN</b>	<b>120</b>
På Toscanas bergsluttningar lever fortfarande vildsvin. De är basen för denna salami som har en kraftig och delikat smak från "det vilda livet"	
<b>SALAMI TOSCANO CINTA EKO</b>	<b>120</b>
Av Cinta senese grisar tillverkas denna salami enligt traditioner som startade på 1300-talet. Ekologisk!	
<b>BRESAOLA BLACK ANGUS</b>	<b>130</b>
Denna delikatess är gjord på det finaste köttet från skottland. Lufttorkad med en elegant fruktig smak från producenten Rigamonti	

## Formaggio

<b>PARMIGIANO REGGIANO 40 mån</b>	<b>140</b>
Denna smakrika ost produceras under hårt kontrollerade former i provinsen Parma, osten är lagrad i 48 mån och gjord på Opastöriserad komjölk	
<b>FOURME D' AMBERT</b>	<b>140</b>
En av Frankrikes äldsta ostar. Det är en grönmögelost som är gjord på pastöriserad komjölk, smaken är ganska mild med nötig eftersmak. Den lagras i ca 60 dagar i fuktiga källarlokalerna.	
<b>PECORINO AL TARTUFO</b>	<b>140</b>
Lagrad tryffelpecorino i vörstingvariant. Tryffeln ligger som härliga småvener i osten som bidrar till mycket tryffelsmak. Denna ost är gjord på pastöriserad färmjölk	
<b>MANCHEGO EXTRA</b>	<b>140</b>
Lagrad i 16 mån i gräskorgar. Denna Manchego är fastare än vanligt men också mycket rikare på doft och smak. Gjord på opastöriserad färmjölk	
<b>BRILLAT SAVARIN</b>	<b>120</b>
Denna producent från Bourgogne ligger mellan Lyon och Dijon, deras ost har vunnit flera medaljer senast var 2010. Pastöriserad komjölk	
<b>COMTÉ EXTRA AOC</b>	<b>140</b>
Mognar långsamt i grottorna vid S:t Antoine i regionen Franche-Comté, produceras av välkända Marcel Petite. Opastöriserad komjölk	
<b>TRYFFEL TALEGGIO</b>	<b>140</b>
Ostillverkaren har utvecklat sin fina ost genom att blanda i tryffel för att skapa symbios mellan osten och tryffeln. en riktig njutning för smaksinnet.	
<b>MONTE ENEBRO</b>	<b>150</b>
En ost tillverkad i Sierra de gredos, är en getost av gammal tradition. Osten är rullad i penicillium som ger den dess speciella utseende. Den har lätt torr mjuk yta och en läcker smak med nötig ton.	

.....  
*Alla charkuterier kan beställas i lösvikt pris/hg  
(minimum beställning 50gr/sort)*

