

CORVINA

E N O T E C A

Antipasti

BRUSCHETTA ROMANA	65
Rostat surdegsbröd med körsbärstomater, vitlök, olivolja & basilika	
INSALATA CAPRESE	105
Picadillytomater med burratina, färsk basilika, rödlök & olivolja	
CARCIOFO DI CORVINA	95
Stekta kronärtskockshjärtan toppas med prosciutto San Daniele & pinjenötter	
OLIVE MISTE	55
En variation av oliver från Sydeuropa	
CARPACCIO DI TONNO	105
Tunna skivor tonfiskfilé med parmesan, pinjenötter, citron & ruccola	
CARPACCIO DI MANZO	140
Bankad amerikansk biff med hyvlad parmesan, ruccola, olivolja, pinjenötter & kronärtskockspuré	
CAPONATA DI MELANZANE	95
Siciliansk aubergineröra med pinjenötter, selleri, lök, tomat, oliver & kapis	
AGNOLI CON SALSA DI BURRO E TARTUFO	105
Pastakuddar fyllda med stracchino ost & tryffel serveras med en smörsås, ruccola, parmesan & tryffelolja	
ANTIPASTI DELLO CHEF	395
5 st antipasti utvalda av kocken	

Dolci

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

Risotto E Pasta

RISOTTO AI CARCIOFI	140/ 180
Risotto med kronärtskocka, pangrattato & parmesan	
RISOTTO AI FUNGHI	140/ 180
Risotto med blandad svamp, parmesan & persilja	
RISOTTO CON SALSICCIA E TARTUFO	195
Risotto med färsk salsiccia & tryffelolja	
PASTA DELLA CORVINA	210
Färsk pasta, gödkalv, tryffelolja, blandad svamp, babyspenat, grädde, & cognac	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	185
Färsk spaghetti, äkta pancetta, äggula, riven parmesan, nymalen svartpeppar & grädde	
PASTA FRUTTI DI MARE	185
Pasta med blåmusslor, rödräkor, bläckfiskringar, tomatås, vitt vin, peperoncino & vitlök	

Amore

2cl valfri avec, chokladtryffel & kaffe
95
Enkel espresso & chokladtryffel
60

CHARKBRICKA 290

Utvalda charkuterier serveras med oliver

OSTBRICKA 290

Hårda, mjuka & krämiga ostar serveras med marmelad



Affettati misti

COPPA DI PARMA	120
Utvalda bitar av fläskkarrén, marineras med rödvin och kryddor, lufttorkas i 4 mån	
PROSCIUTTO DI PARMA 24 mån	140
Parma av utsökt kvalitet, handsaltad & lagrad i minst 24 mån, produceras av familjen Terre Ducali	
PROSCIUTTO SAN DANIELE	140
San Daniele är en liten och begränsad produktion av utsökta skinkor från Friuli, lagrad i minst 12 mån	
SALAMI AL TARTUFO	140
I den lilla byn Cimaferle i Piemonte produceras denna utsökta salami med äkta tryffel	
SALAMI FINOCCHIONA	120
Lagras med fänkålsfrön och rödvin, produceras en bit utanför Florens i Toscana	
JAMON IBERICO BELLOTA 36 mån	190
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	
SALAMI VILDSVIN	120
På Toscanas bergsluttningar lever fortfarande vildsvin. De är basen för denna salami som har en kraftig och delikat smak från "det vilda livet"	
SALAMI TOSCANO CINTA EKO	120
Av Cinta senese grisar tillverkas denna salami enligt traditioner som startade på 1300-talet. Ekologisk!	
SPECK DI ALPE	130
Vår speck kommer ifrån gränsen till alperna och är en rökt mager skinka, smaken är mild med en viss rökighet.	

Formaggio

PARMIGIANO REGGIANO 40 mån	140
Denna smakrika ost produceras under hårt kontrollerade former i provinsen Parma, osten är lagrad i 48 mån och gjord på Opastöriserad komjölk	
FOURME D' AMBERT	140
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 källarlokalier.	
PECORINO AL TARTUFO	140
Lagrad tryffelpecorino i värstingvariant. Tryffeln ligger som härliga småvener i osten som bidrar till mycket tryffelsmak. Denna ost är gjord på pastöriserad färmjölk	
MANCHEGO EXTRA	140
Lagrad i 16 mån i gräskorgar. Denna Manchego är fastare än vanligt men också mycket rikare på doft och smak. Gjord på opastöriserad färmjölk	
BRILLAT SAVARIN	120
Denna producent från Bourgogne ligger mellan Lyon och Dijon, deras ost har vunnit flera medaljer senast var 2010. Pastöriserad komjölk	
COMTÉ EXTRA AOC	140
Mognar långsamt i grottorna vid S:t Antoine i regionen Franche-Comté, produceras av välkända Marcel Petite. Opastöriserad komjölk	
TALEGGIO	140
Från valle Taleggio i bergamoområdet kommer denna delikata ost ifrån, framställd av opastöriserad komjölk. Lite sötkryddig och krämig i smaken.	
MONTE ENEBRO	150
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 lækker smak med nötig ton.	

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

