

Antipasti

BRUSCHETTA ROMANA	75
Rostat surdegsbröd med Pachinotomater* vitlök, olivolja & färsk basilika	
INSALATA FINOCCHI E ARANCE	95
Strimlad fänkål, apelsin, färsk mynta, taggiasche oliver, olivolja & sherryvinäger	
INSALATA CAPRESE	115
Pachinotomater*, Burratina, rödlök & färsk basilika	
PANZANELLA TOSCANA	95
Pachinotomater*, rostad paprika, kapris, rödlök, rostad surdegsbröd, (sardeller) & färsk basilika	
MOUSSE DI PARMIGIANA	105
Aubergine & parmesanmousse toppad med tomatås	
CARPACCIO DI TONNO	105
Tunna skivor tonfiskfilé med parmesan, pinjenötter, citron & rucola	
CARPACCIO DI MANZO	140
Bankad biff med hyvlad parmesan, rucola, olivolja, pinjenötter & kronärtskockspuré	
CAPONATA DI MELANZANE	95
Siciliansk aubergineröra med pinjenötter, selleri, lök, tomat, oliver & kapris	
ARANCINE PALERMITANE	115
Ostfyllda friterade risbollar	

Risotto e Pasta

RISOTTO DI ASPARAGI	190
Risotto med färsk sparris, citronzest, spumante & riven parmesan	
RISOTTO AI FUNGHI	190
Risotto med blandad svamp, parmesan & persilja	
RISOTTO ALLA PESCATORA	205
Risotto med rödrakor, bläckfiskringar, blåmusslor, tomat & persilja	
PASTA DELLA CORVINA	215
Färsk pasta, färsk gödkalvfilé, tryffelolja, blandad svamp, babyspenat, grädde, & cognac	
PAPPADELLE ALLA CAPRICCIOSA	195
Färsk pappardelle, salsiccia, kronärtskockskrä olivolja & riven parmesan	
PASTA ALLA NORMA	195
Färsk pasta, ricotta salata, aubergine, tomat & basilika	

Snack

OLIVE MISTE	60
En variation av oliver från Sydeuropa	
PATATINE CON TARTUFO	45
Potatischips med Svartryffel	
NOCI TOSTATE	55
Nyrostade nötter från lokalt rosteri	

SALUMI DI CORVINA 295

Charkuterier av högsta kvalitet, serveras med oliver

FORMAGGI MISTI 295

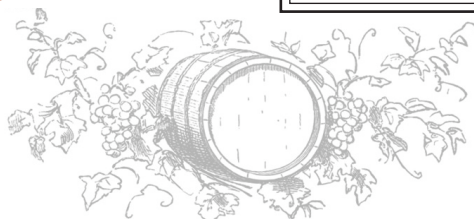
Hårda, mjuka & krämiga ostar, serveras med marmelad

ANTIPASTI MISTI 310

Utvalda charkuterier och ostar

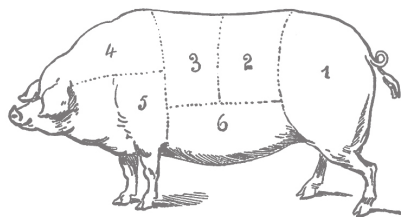
Dolci

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



Salumi

- COPPA DI PARMA** 130
Utvalda bitar av fläskkarrén, marineras med rödvin och kryddor, lufttorkas i 4 mån
- PROSCIUTTO DI PARMA 24 mån** 150
Parma av utsökt kvalitet, handsaltad & lagrad i minst 24 mån, produceras av familjen Terre Ducali
- PROSCIUTTO SAN DANIELE** 150
San Daniele är en liten och begränsad produktion av utsökta skinkor från Friuli, lagrad i minst 12 mån
- SALAMI AL TARTUFO** 150
I den lilla byn Cimaferle i Piemonte produceras denna utsökta salami med äkta tryffel
- SALAMI FINOCCHIONA** 130
Lagras med fänkålsfrön och rödvin, produceras en bit utanför Florens i Toscana
- JAMON IBERICO BELLOTA 36 mån** 210
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** 130
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** 130
Av Cinta senese grisar tillverkas denna salami enligt traditioner som startade på 1300-talet. Ekologisk!
- SPECK DI ALPE** 130
Vår speck kommer från de italienska alperna och är en rökt mager skinka, smaken är mild med en viss rökighet.



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

Formaggio

- PARMIGIANO REGGIANO 40 mån** 150
Denna smakrika ost produceras under hårt kontrollerade former i provinsen Parma, osten är lagrad i 40 mån.
Opastöriserad komjolk
- PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE** 150
Kommer från rasen Razza Reggiana även kallad "rödsko", lagrad i minst 24 månader, rik på mineraler därav en unik smak.
Opastöriserad komjolk
- FOURME D' AMBERT** 150
En av Frankrikes äldsta ostar. En grönmögelost gjord på pastöriserad komjolk, smaken är ganska mild med nötig eftersmak.
Den lagras i ca 60 dagar i fuktiga källarlokalerna.
- PECORINO AL TARTUFO** 150
Lagrad tryffelpecorino. Tryffeln ligger som härliga smååvener i osten som bidrar till mycket tryffelsmak.
Pastöriserad färmjolk
- MANCHEGO EXTRA** 150
Lagrad i 16 mån i gräskorgar. Denna Manchego är fastare än vanligt men också mycket rikare på doft och smak.
Ppastöriserad färmjolk
- BRILLAT SAVARIN** 130
Denna producent från Bourgogne ligger mellan Lyon och Dijon, deras ost har vunnit flera medaljer senast var 2010.
Pastöriserad komjolk
- COMTÉ EXTRA AOC** 150
Mognar långsamt i grottorna vid S:t Antoine i regionen Franche-Comté, produceras av välkända Marcel Petite.
Opastöriserad komjolk
- TALEGGIO** 150
Från valle Taleggio i Bergamotrakten kommer denna delikata ost.
Lite sötkryddig och krämig i smaken. Opastöriserad komjolk
- 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 karaktär.
Den har lätt torr mjuk yta samt en läcker smak med nötig ton.
Pastöriserad getmjolk

