

CORVINA

E N O T E C A

Antipasti

INSALATA FINOCCHI E ARANCE	98
Strimlad fänkål, apelsin, färsk mynta, taggiasche oliver, olivolja & sherryvinäger	
PROSCIUTTO E MELONE	115
Cantaloupe melon, prosciutto di Parma 24 månader, ruccola & pinjenötter	
CAPONATA DI MELANZANE	98
Siciliansk aubergineröra med pinjenötter, selleri, lök, tomat, oliver & kapris	
INSALATA CAPRESE	130
Pachinotomater*, Burratina, extra virgine olivolja, lagrad balsamico & rostat surdegbröd	
CARPACCIO DI TONNO	138
Tunna skivor tonfiskfilé med parmesan, pinjenötter, citron & ruccola	
AGNOLI CON SALSA DI BURRO Pastakuddar fyllda med Stracchinost, ricotta, krämig smörsås & riven tryffel	138

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



Risotto e Pasta

RISOTTO AI FUNGHI	198
Risotto med blandad svamp, parmesan & persilja	
RISOTTO CON POLPETTE DE SALSICCIA	205
Risotto med köttbullar på färsk salsiccia, parmesan, persilja, vitt vin & radicchio	
RISOTTO AGLI ASPARAGI E GAMBERI	210
Risotto med färsk sparris, citronzest, spumante & riven parmesan	
PASTA DELLA CORVINA	245
Garganelli, Svensk oxfilé, sauterad svamp, spenat, grädde, brandy & riven tryffel	
PAPPADELLE AL CARCOFIO	205
Kronärtskocka, vitt vin, olivolja, persilja, parmesan, toppad med prosciutto San Daniele	
TAGLIOLINI ALLE COZZE	190
Blåmusslor, vitt vin, vitlök, persilja, olivolja & grädde	

Snack

OLIVE MISTE	68
En variation av oliver från Sydeuropa	
PATATINE CON TARTUFO	50
Potatischips med Svarttryffel	
NOCI TOSTATE	55
Nyrostade nötter från lokalt rosteri	

Dolci

TIRAMISU	95
En härlig klassiker	
TARTUFO ALLA CORVINA	35
Corvinas hemgjorda tryffel	
PANNA COTTA AL CIOCCOLATO	95
Panna cotta med mörk choklad & färska hallon	
SEMIFREDDO AL LIMONCELLO	110
Mascarponekräm, Limoncello, krossade pistagenötter	

Allergisk? Fråga oss om allergener

*IGP ursprungsmärkt

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

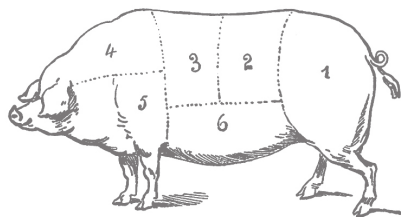
På Toscanas bergsluttningar lever fortfarande vildsvin. De är basen för denna salami som har en kraftig och delikat smak från "det vilda livet"

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 tryffelpeddar. Tryffeln ligger som härliga smååder i osten som bidrar till mycket tryffelsmak. Pastöriserad får mjölk

MANCHEGO EXTRA 150

Lagrad i 16 mån i gräskorgar. Denna Manchego är fastare än vanligt men också mycket rikare på doft och smak. Ppastöriserad får mjölk

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 lækker smak med nötig ton. Pastöriserad getmjölk

