

Drinkar

Fresh Water, Stilla / Kolsyrat 28:-(37,5cl)
44:-(75cl)

Honey Bellini 95:-

Vino Spumante Brut 85:-
Lessini Durello, Danese, Veneto (1/1 485:-)

Ferrari Maximum Brut Rosé 120:-
Fratelli Lunelli, Trentino, Metodo Classico (1/1 620:-)

Robert Desbrosse 135:-
Champagne (1/1 695:-)

	4cl	6cl
Daiquiri	88:-	122:-
Dry Martini	88:-	122:-
Hallon Martini	88:-	122:-
Cosmopolitan	88:-	122:-
Marguerita	88:-	122:-
Negroni		122:-
Bloody Mary	88:-	122:-
Negro Amaro	88:-	122:-
Limoncello / Limetto	88:-	122:-
Martini Bianco / Rosso	68:-	88:-

I vinlistan finns många förslag på olika drycker, fråga oss gärna om våra rekommendationer!!

Många av våra viner går att få per glas, fråga oss gärna om det är något speciellt som du är intresserad av att smaka på.

Amano har äran att vara Ambassadörer för Fresh Water. Ett Patenterat, Renat Vatten av Högsta Kvalitet för Bästa Möjliga Smakupplevelse!!

Trerätterssupè no 1

Saccottino al Gorgonzola e noci

Små färska pastasäckar fyllda med ljuvligt len gorgonzola och valnötter.
Serveras med citronsmör och parmigiano
*Small bags of fresh pasta stuffed with deliciously soft gorgonzola and walnuts.
Served with lemon butter and parmigiano*

Filetto di Vitello con insalatina di patate novelle, salsa Corvina e crema d'Aglio fritto

Rosabakad färsk Kalvinnerfilé med färsk potatissallad på Amanos vis. Serveras med Corvinasalsa och rostad vitlökscreme.
Baked veal fillet with potato. Served with Corvinasalsa and a roasted garlic cream

Mousse di Cioccolato Bianco con Bailey's

Vit krämig chokladmousse smaksatt med bailey's. Serveras i chokladkopp med säsongens färska bär.
White chocolate mousse flavored with Bailey's. Served in chocolate cup with fresh berries

425:-/kuvert

285-385:-/vinpaket (I vårt vinpaket så ingår en flaska Fresh Water 75cl)

Trerätterssupè no 2

Asparagi di Primavera con Prosciutto di Parma in Crosta e Pesto di Noci

Vårsparrissallad med valnötspesto, parmacrisp och granatäpple
Our asparagus salad with walnut pesto, parma crisp

Lupo di Mare in Padella con pomodorini e basilica

San Marzanotomatbakad färsk Kattfiskfilé. Serveras med basilikadoftande Osttriologibakelse.
Fresh Fillet of Catfish with a trilogy of cheese

Marenga Italiana, servita con Fragole Freshe e Parfait di Vaniglia di Haiti con Zabaione al Prosecco

Italiensk marängvulkan med färska Jordgubbar och Haitivaniljparfait. Serveras med Proseccosabayon
Italian meringue with fresh strawberries and vanilla parfait. Served with a Proseccosabayon

415:-/kuvert

285-385:-/vinpaket (I vårt vinpaket så ingår en flaska Fresh Water 75cl)

Femrätters Supé

Carpaccio di Tonno fresco con Cappesante marinate al Limone

Tonfisk-Carpaccio med citrusmarinerad pilgrimsmussla, Amano´s Caesardipp och rostad persiljerot

Tuna carpaccio with citrus-marinated scallops, Amano's Caesar dip and roasted parsley root

Spagettini al ´Aragosta

Krämig hummersalsa med rökta Smögenräkor och färsk Fänkål

Spagettini with lobstersauce and Smoked shrimp from Smögen

Costollette di Agnello "Scottadito" con Gnocchetti di Patate Gratinati al Gorgonzola

Grillade Salviamarinerade Lammracks med Gorgonzolagratinerad Gnocchetti och reciotomarmelad

Grilled lamb rack with Gorgonzola flavored Gnocchetti and Recioto marmalade

Formaggi misti Italiani

Ett urval av våra italienska favorit ostar. Serveras med kastanjehonung och rostade pinjenötter

A selection of our favorite Italian cheeses. Served with chestnut honey and toasted pine nuts

Marenga Italiana, servita con Fragole Freshe e Parfait di Vaniglia di Haiti con Zabaione al Prosecco

Italiensk marängvulkan med färska Jordgubbar och Haitivaniljparfait. Serveras med Proseccosabayon

Italian meringue with fresh strawberries and vanilla parfait. Served with a Proseccosabayon

525:- /kuvert

450-650:- /vinpaket (I vårt vinpaket så ingår en flaska Fresh Water 75cl)

Avsmakningsmeny

Amuse Sorpresa

Bruschetta con Pomodorini di Collina e crema di Pecorino Toscano

Kvisttomat-Bruschetta med pecorinocrema, doftande vildbasilika och lökkrisp
Small tomato Bruschetta with pecorinocrema, and wild basil and onioncrisp

Spagettini al ´Aragosta

Krämig hummersalsa med röka Smögenräkor och färsk Fänkål
Spagettini with lobstersauce and Smoked shrimp from Smögen

Tonno Fresco alla griglia con Schiuma di Caramel, accompagnato da Cannelloni di Primavera

Grillad färsk Tonfisk med Cassonadekaramellskum. Serveras med Primörccanelloni
Grilled fresh tuna with caramel foam. Served with canelloni

Costollette di Agnello "Scottadito" con Gnocchetti di Patate Gratinati al Gorgonzola

Grillade Salviamarinerade Lammracks med Gorgonzolagratinerad Gnocchetti och reciotomarmelad
Grilled lamb rack with Gorgonzola flavored Gnocchetti and Recioto marmalade

Formaggi misti Italiani

Ett urval av våra italienska favorit ostar. Serveras med kastanjehonung och rostade pinjenötter
A selection of our favorite Italian cheeses. Served with chestnut honey and toasted pine nuts

Sorbetto di Moscato con Terrina di cioccolato "Amedei" e frutti di Bosco

Amanos Svalkande Moscatosorbet med Chokladtrioterrin och färska Sommarbär
Sorbet of Moscato with Amedei Choklate and Forestfruits

Pris 680:- / Kuvert

585-785:-/ Vinpaket

(I vårt vinpaket så ingår en flaska Fresh Water 75cl, Stilla eller Kolsyrat.)

Rekommenderas till hela Sällskap!

(Våra vinpaket har olika pris beroende på om ni har lust att prova ngt. exklusivare som tex. Brunello / Amarone. Fråga oss gärna om råd)

Antipasti

Smårätter

Salumi misto Toscani e carciofi morelli all'olio

Blandade Toscana charkdelikatesser. Parmaskinka, Bresaola och lagrade ostar, oliver och marinerad kronärtskocka

Mixed Tuscan cured meats and delicacies. Parma Ham, Bresaola and aged cheeses, olives and marinated artichoke

114:-

Asparagi di Primavera con Prosciutto di Parma in Crosta e Pesto di Noci

Vårsparrissallad med valnötspesto, parmacrisp och granatäpple

Our asparagus salad with walnut pesto, parma crisp

98:-

Carpaccio di Tonno fresco con Cappesante marinate al Limone

Tonfisk-Carpaccio med citrusmarinerad pilgrimsmussla, Amano´s Caesardipp och rostad periljerot

Tuna carpaccio with citrus-marinated scallops, Amano's Caesar dip and roasted parsley

124:-

Bruschetta con Pomodorini di Collina e crema di Pecorino Toscano

Kvisttomat-Bruschetta med pecorinocreme, doftande vildbasilika och lökkrisp

Small tomato Bruschetta with pecorinocreme, and wild basil and onioncrisp

88:-

Primi

Förrätter

Saccottino al Gorgonzola e noci

Små färska pastasäckar fyllda med ljuvligt len gorgonzola och valnötter.

Serveras med citronsmör och parmigiano

Small bags of fresh pasta stuffed with deliciously soft gorgonzola and walnuts.

Served with lemon butter and parmigiano

½ 114:-

Pappardelle Frutti di Mare

Bredbandpasta med havets läckerheter, pilgrimsmussla, havskräfta, blåmusslor, vongole, bläckfisk och jätteräkor

Pappardelle pasta with seafood, scallop, lobster, mussels, vongole, squid and prawns

½ 114:- 1/1 154:-

Tortelloni freschi Ripieni di Ricotta e Spinaci al Sugo di Pomodorini Profumati d'Aglio e Mozzarella di Bufala

Färsk Tortelloni fylld med vårspenat och ricotta. Serveras med vitlöksdoftande körsbärstomater och färsk buffelmozzarella

Fresh tortelloni stuffed with spinach and ricotta. Served with garlic-scented cherry tomatoes and fresh buffalo mozzarella

½ 114:- 1/1 154:-

Spagettini al´Aragosta

Krämig hummersalsa med rökta Smögenräkor och färsk Fänkål

Spagettini with lobstersauce and Smoked shrimp from Smögen

½ 114:- 1/1 154:-

Secondi
Varmrätter

Tonno Fresco alla griglia con Schiuma di Caramel, accompagnato da Cannelloni di Primavera

Grillad färsk Tonfisk med Cassonadekaramellskum. Serveras med Primörccanelloni
Grilled fresh tuna with caramel foam. Served with canelloni
268: -

Lupo di Mare in Padella con pomodorini e basilica

San Marzanotomatbakad färsk Kattfiskfilé. Serveras med basilikadoftande Osttriologibakelse.
Fresh Fillet of Catfish with a trilogy of cheese
268: -

Filetto di Vitello con insalatina di patate novelle, salsa Corvina e crema d'Aglio fritto

Rosabakad färsk Kalvinnerfilé med färsk potatissallad på Amanos vis. Serveras med Corvinasalsa och rostad vitlökscreme.
Baked veal fillet with potato. Served with Corvinasalsa and a roasted garlic cream
264: -

Costollette di Agnello "Scottadito" con Gnocchetti di Patate Gratinati al Gorgonzola

Grillade Salviamarinerade Lammracks med Gorgonzolagratinerad Gnocchetti och reciotomarmelad
Grilled lamb rack with Gorgonzola flavored Gnocchetti and Recioto marmalade
264: -

Dolce
Desserter

Mousse di Cioccolato Bianco con Bailey´s

Vit krämig chokladmousse smaksatt med bailey´s. Serveras i chokladkopp med säsongens färska bär

White chocolate mousse flavored with Bailey's. Served in chocolate cup with fresh berries

88:-

Sorbetto di Moscato con Terrina di cioccolato "Amedei" e frutti di Bosco

Amanos Svalkande Moscatosorbet med Chokladtrioterrin och färska Sommarbär

Sorbet of Moscato with Amedei Choklate and Forestfruits

94:-

Marenga Italiana, servita con Fragole Freshe e Parfait di Vaniglia di Haiti con Zabaione al Prosecco

Italiensk marängvulkan med färska Jordgubbar och Haitivaniljparfait. Serveras med Proseccosabayon

Italian meringue with fresh strawberries and vanilla parfait. Served with a Proseccosabayon

94:-

Formaggi misti Italiani

Ett urval av våra italienska favorit ostar. Serveras med kastanjehonung och rostade pinjenötter

A selection of our favorite Italian cheeses. Served with chestnut honey and toasted pine nuts

118:-

Dolce Vita

En krämig espresso ackompanjerad av våra egna hemlagade tryfflar - och 2cl vällagrad grappa

An espresso accompanied by our own homemade truffles - and 2cl aged grappa

95:-

Cantuccini toscani e Vin Santo

Toscanska mandelskorpor tillsammans med Toscanas Vin Santo

Tuscan almond biscuits with Vin Santo of Tuscany

85:-

Tartufi "Amano"

Tre små tryfflar från Amano´s kök

Three small truffles from Amano's kitchen

44:-

Allt vårt Kaffe och Te är självklart Nymalet, Rättvisemärkt och Ekologiskt