

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 Rosa di Vitello alla griglia. Servito con salsa di sherry e una emulsione di Limone, accompagnato da una terrina di patate alla Toscana

Rosagrillad färsk kalvfilé med sherrysalsa och Citronemulsion. Serveras med Toskansk Färskpotatisterrin
Fillet of veal, sherrysauce, emulsion of lemon & terrin of fresh potatoe

Mousse di Cioccolato Bianco con Bailey´s

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

455:-/kuvert

295-395:-/vinpaket (I vårt vinpaket så ingår en flaska Fresh Water 75cl)

Trerätterssupè no 2

Insalata di punte di asparagi con vinegrette di Champagne, profumata al miele di acacia

Vårsparrissallad med honungsdoftande Champagnevinegrette och Örtchips
Fresh salad of green Asparagues

Merluzzo Selvaggio Norvegese al forno con pomodorini e basilico. Servito con una paella di crostacei profumato di zafferano

Körsbärstomat och Vildbasilikabakad Färsk Norsk Torskrygg med saffransdoftande Skaldjurspaella.
Fresh Cod, baked with basil & tomato, served with seafoodpaella

Macaron di Cioccolato della casa con crema di cioccolato "Fair Trade". Servito con un sorbetto di pesca fatto in casa

Amano´s chokladmacaron med Fair Trade chokladcreme från Elfenbenskusten. Serveras med kökets vita Pärsikosorbet och vårfrukt.
Chocolate macaron with chocolatecream och White Peach Sorbet

455:-/kuvert

295-395:-/vinpaket (I vårt vinpaket så ingår en flaska Fresh Water 75cl)

Femrätters Supé

Ceviche della Casa

Ceviche på amano´s vis. Frisk lime och grapemarinerade färska pilgrimsmusslor, ishavstorsk och fjordlax tillsammans med len avocado och färsk chili
Seafood Ceviche with Scallops, Cod & Salmon, lime & grape.

Ravioli di Foie Gras fatti Amano con schiuma di funghi spugnola e glaze di fragole

Amano´s Ankleverravioli med vårmurkelskum och jordgubbsglaze
Ravioli filled with Foie Gras

Entrecôte di Agnello marinato alle erbe con patate ripassate in padella con rosmarino. Servito con una salsa di cilegia e con una crema di chevre.

Örtbakad Hängmörad Lammetrecôte från Mäjsta Gård med rosmarinpotatisfondant. Serveras med körsbärssky och chevrecrème från Herrö Gård.
Entrcôte of Lamb, potatoefondant & cream of chevre

Formaggi misti Italiani/Swedese

Ett litet urval av våra Italienska och Närproducerade Svenska Gårdsostar. Serveras med Ekologisk Honung och råsockerrostade nötter
Mixed Italian & Swedish Cheese

Panacotta di Vaniglia e Yoghurt. Servita co nuna marmelata di rabarbaro.

Bourbonvaniljpanacotta av färsk yoghurt från Granhammar Gård. Serveras med rabarberkompott och färska bär.
Vanillapanacotta of fresh yoghurt, with rhubarb

635:- /kuvert

495-695:- /vinpaket (I vårt vinpaket så ingår en flaska Fresh Water 75cl)

Alt. en flaska S. Pellegrino / Acqua Panna

(Rekommenderas till hela Sällskapet /Alla vid Bordet)

Avsmakningsmeny

Amuse Sorpresa

Ceviche della Casa

Ceviche på amano´s vis. Frisk lime och grapemarinerade färska pilgrimsmusslor, ishavstorsk och fjordlax tillsammans med len avocado och färsk chili
Seafood Ceviche with Scallops, Cod & Salmon, lime & grape.

Carpaccio di Vitello con insalatina di primavera. Servito con scaglie di parmigiano e battuto di tartufo

Portvinfrostad Kalvcarpaccio med vårskott och blad. Serveras med fint hyvlad parmesan och tryffelströ
Carpaccio of veal with parmesan & fresh salad

Ravioli di Foie Gras fatti Amano con schiuma di funghi spugnola e glaze di fragole

Amano´s Ankleverravioli med vårmurkelskum och jordgubbsglaze
Ravioli filled with Foie Gras

Filetto di Luccio Perchia Scottato in padella con tortino di Granchio e schiuma di Asparagi bianchi

Skinnhalstrad färsk gösfilé med Amano´s "Crabcake".
Serveras med vitsparrisiskum och krispiga vårprimörer.
Fresh Pike-Perch fried on its skin with crabcake & foam of white asparagus

Pollo di primavera al forno farcito di pancetta, accompagnato da funghi spugnola al burro. Servito con insalata fresca di primavera.

Pancettabakad Vårkyckling från Hagaby Gård med smörstekta toppmurklor, moscatogelé och tidig vårskörsallad
Freerange springchicken of Hagaby Gård.

Formaggi misti Italiani/Swedese

Ett litet urval av våra Italienska och Närproducerade Svenska Gårdsostar. Serveras med Ekologisk Honung och råsockerrostade nötter
Mixed Italian & Swedish Cheese

Macaron di Cioccolato della casa con crema di cioccolato "Fair Trade". Servito con un sorbetto di pesca fatto in casa

Amano´s chokladmacaron med Fair Trade chokladcreme från Elfenbenskusten. Serveras med kökets vita Pärsikosorbet och vårfrukt.
Chocolate macaron with chocolatecream och White Peach Sorbet

Pris 735:- / Kuvert

675-875:-/ Vinpaket

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

Alt. en flaska S. Pellegrino/ Acqua Panna

Rekommenderas till hela Sällskap / Alla vid Bordet

(Våra vinpaket har olika pris beroende på om ni har lust att prova ngt. exklusivare som tex. Brunello / Amarone. Vi erbjuder också riktigt välsmakande öl till maten.

Fråga oss gärna om råd)

Antipasti

Smårätter

Insalata di punte di asparagi con vinegrette di Champagne, profumata al miele di acacia

Vårsparrissallad med honungsdoftande Champagnevinegrette och Örtchips
Fresh salad of green Asparagues

88:-

Ceviche della Casa

Ceviche på amano´s vis. Frisk lime och grapemarinerade färska pilgrimsmusslor, ishavstorsk och fjordlax tillsammans med len avocado och färsk chili

Saefood Ceviche with Scallops, Cod & Salmon, lime & grape.

138:-

Carpaccio di Vitello con insalatina di primavera. Servito con scaglie di parmigiano e battuto di tartufo

Portvinfrostad Kalvcarpaccio med vårskott och blad. Serveras med fint hyvlad parmesan och tryffelströ

Carpaccio of veal with parmesan & fresh salad

148:-

Salumi misto Toscani e carciofi morelli all'olio

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

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

134:-

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 138:-

Pappardelle "Frutti di Mare"

Pasta Pappardelle med havets läckerheter, Pilgrimsmusslor, havskräfta, blåmusslor, vongole och jätteräkor

Pasta Pappardelle "Frutti di Mare"

½ 138:- 1/1 174:-

Ravioli aperto con Aragosta e Granchio, servitor con una schiuma di scampi

Öppen Krabb och Hummerravioli med apelsindoftande Havskräftskum

Open ravioli with Lobster & Crab

½ 164:-

Ravioli di Foie Gras fatti Amano con schiuma di funghi spugnola e glaze di fragole

Amano´s Ankleverravioli med vårmurkelskum och jordgubbsglaze

Ravioli filled with Foie Gras

½ 164:-

Secondi
Varmrätter

Merluzzo Selvaggio Norvegese al forno con pomodorini e basilico. Servito con una paella di crostacei profumato di zafferano

Körsbärstomat och Vildbasilikabakad Färsk Norsk Torskrygg med saffransdoftande Skaldjurspaella.

Fresh Cod, baked with basil & tomato, served with seafoodpaella
288:-

Filetto di Luccio Perchia Scottato in padella con tortino di Granchio e schiuma di Asparagi bianchi

Skinahalstrad färsk gösfilé med Amano´s "Crabcake".

Serveras med vitsparrisstum och krispiga vårprimörer.

Fresh Pike-Perch fried on its skin with crabcake & foam of white asparagus
278:-

Pollo di primavera al forno farcito di pancetta, accompagnato da funghi spugnola al burro. Servito con insalata fresca di primavera.

Pancettabakad Vårkyckling från Hagaby Gård med smörstekta toppmurklor, moscatogelé och tidig vårskördsallad

Freerange springchicken of Hagaby Gård.
225:-

Filetto Rosa di Vitello alla griglia. Servito con salsa di sherry e una emulsione di Limone, accompagnato da una terrina di patate alla Toscana

Rosagrillad färsk kalvfilé med sherrysalsa och Citronemulsion. Serveras med Toskansk Färskpotatisterrin

Fillet of veal, sherrysauce, emulsion of lemon & terrin of fresh potatoe
288:-

Entrecôte di Agnello marinato alle erbe con patate ripassate in padella con rosmarino. Servito con una salsa di cilegia e con una crema di chevre.

Örtbakad Hängmörad Lammetrecôte från Mäjsta Gård med rosmarinpotatisfondant.

Serveras med körsbärssky och chevrecrème från Herrö Gård.

Entrcôte of Lamb, potatoefondant & cream of chevre
278:-

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 with Bailey's. Served in chocolate cup with fresh berries
94:-

Panacotta di Vaniglia e Yoghurt. Servita co nuna marmelata di rabarbaro.

Bourbonvaniljpanacotta av färsk yoghurt från Granhammar Gård. Serveras med rabarberkompott och färska bär.
Vanillapanacotta of fresh yoghurt, with rhubarb
98:-

Macaron di Cioccolato della casa con crema di cioccolato "Fair Trade". Servito con un sorbetto di pesca fatto in casa

Amano´s chokladmacaron med Fair Trade chokladcreme från Elfenbenskusten. Serveras med kökets vita Pärsikosorbet och vårfrukt.
Chocolate macaron with chocolatecream och White Peach Sorbet
118:-

Formaggi misti Italiani/Swedese

Ett litet urval av våra Italienska och Närproducerade Svenska Gårdsostar. Serveras med Ekologisk Honung och råsockerrostade nötter
Mixed Italian & Swedish Cheese
128:-

Tartufi "Amano"

Tre små tryfflar från Amano´s kök
Three small truffles from Amano's kitchen
69:-

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
120:-

Cantuccini toscani e Vin Santo

Toscanska mandelskorpor tillsammans med Toscanas Vin Santo
Tuscan almond biscuits with Vin Santo
85:-

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