

Drinkar

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

Honey Bellini 95:-

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

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

Robert Desbrosse 135:-
Champagne (1/1 670:-)

	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

Prosciutto di Parma tagliato A Mano con pane grigliato all'aglio di olive Toscano.

Lövtunna skivor av Parmaskinka på Jungfrugrillat bonnbröd. Serveras med balsamicoglazerade färska fikon och hyvlad Parmesan

Filetto di Vitello glassato al limone con patate croccanti al profumo di tartufo bianco

Citrusglazerad Kalvinnerfilé med tryffeldoftande potatistorn. Serveras med kantarell och Karl-Johansalsa

Mousse di Cioccolato Bianco con Bailey´s

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

415:-/kuvert

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

Trerätterssupè no 2

Cappesante grigliate con panacotta agli agrumi e zabaione all'arancio Grillade färska pilgrimsmusslor med len agrumipanacotta och frisk apelsinsabayonne

Filetto di Luccio perchia in padella con ravioli di ricotta e spinaci e schiuma di spumante rosé

Halstrad dagsfärsk Hjälmmargös med ricottafyllda pastakuddar, sauterad savoykål och rosa Ferrariskum

Trittico di Cioccolato

Amano´s chokladtriologi. Len Vitochokladmousse, Toskans Amedeiganache med vaniljparfait och ljuvlig tryffelterriner

435:-/kuvert

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

Femrätters Supé

Pecorino glassato con miele al tartufo bianco

Tryffelhonungsglazerad getost med rostade babyrödbetor, färsk rosmarin och karamelliserade pinjenötter

Ravioli di Foie Gras fatti in casa

Amano´s färska anklevr ravioli. Serveras med tryffelskum och vinsantokokta aprikoser

Coniglio in pancetta con primizie e salsa di Vin Santo

Panchettabakad Kaninfilé med mild blomkålsbrandade, vinsantosky och rostade höstprimörer

Formaggi misti Italiani

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

Crema Catalana

Crema Catalana med mild Apelsin/Kaneldoft. Serveras med apelsinsorbet och fruktig olivolja

525:- /kuvert

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

Avsmakningsmeny

Amuse Sorpresa

Cappesante grigliate con panacotta agli agrumi e zabaione all'arancio

Grillade färska pilgrimsmusslor med len agrumipanacotta och frisk apelsinsabayonne

Risotto Mantecato con funghi Galletti

Krämig Kantarellrisotto med doft av vit tryffel

Saltimbocca di Ippoglosso Norvegese con purea di patate al Marsala

Norsk färsk Hälleflundra "Saltimbocca" med len potatispuré av brynt smör och olivolja.
Serveras med Marsalasky

Controfiletto di Agnello alla griglia, servito con insalata di fagioli biologico e salsa di uva Corvina

Grillad Lammytterfilé med örthalstrad biologisk bönsallad. Serveras med corvinareduktion och portvinsmarmelad

Formaggi misti Italiani

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

Ganache di Cioccolato

Len chokladganache med frisk Apelsinsorbet

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

114:-

Cappesante grigliate con panacotta agli agrumi e zabaione all'arancio

Grillade färska pilgrimsmusslor med len agrumipanacotta och frisk apelsinsabayonne

124:-

Pecorino glassato con miele al tartufo bianco

Tryffelhonungglazerad getost med rostade babyrödbetor, färsk rosmarin och karamelliserade pinjenötter

98:-

Prosciutto di Parma tagliato A Mano con pane grigliato all'aglio di olive Toscano.

Lövtunna skivor av Parmaskinka på jungfrugrillat bonnbröd. Serveras med balsamicoglazerade färska fikon och hyvlad Parmesan

88:-

Primi

Förrätter

Saccottino al gorgonzola e noci

Små färska pastasäckar fyllda med ljuvligt len gorgonzola och valnötter.

Serveras med citronsmör och parmigiano

½ 114:-

Pappardelle Frutti di Mare

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

½ 114:- 1/1 154:-

Ravioli di Foie Gras fatti in casa

Amano's färska ankleverravioli. Serveras med tryffelskum och vinsantokokta aprikoser.

½ 144:-

Risotto Mantecato al parmigiano con filetto e funghi galetti

Krämig pärlgrynsrisotto med oxfilé och Närkekantareller

½ 114:- 1/1 154:-

Secondi
Varmrätter

Saltimbocca di Ippoglosso Norvegese con purea di patate al Marsala

Norsk färsk Hälleflundra "Saltimbocca" med len potatispuré av brynt smör och olivolja.
Serveras med Marsalasky
268: -

**Filetto di Luccio perchia in padella con ravioli di ricotta e spinaci e schiuma di
prosecco rosé**

Halstrad dagsfärsk Hjälmmargös med ricottafyllda pastakuddar, sauterad savoykål och rosa
Ferrariskum
268: -

Coniglio in pancetta con primizie e salsa di Vin Santo

Panchettabakad Kaninfilé med mild blomkålsbrandade, vinsantosky och rostade
höstprimörer
264: -

**Filetto di Vitello glassato al limone con patate croccanti al profumo di tartufo
bianco**

Citrusglazerad Kalvinnerfilé med tryffeldoftande potatistorn. Serveras med kantarell och
Karl-Johansalsa
264: -

**Controfiletto di Agnello alla griglia, servito con insalata di fagioli biologico e
salsa di uva Corvina**

Grillad Lammytterfilé med örthalstrad biologisk bönsallad. Serveras med corvinareduktion
och portvinsmarmelad
264: -

Dolce
Desserter

Mousse di Cioccolato Bianco con Bailey´s

Vit krämig chokladmousse smaksatt med bailey´s. Serveras i chokladkopp med säsongens färska bär
88:-

Crema Catalana

Crema Catalana med mild Apelsin/Kaneldoft. Serveras med apelsinsorbet och fruktig olivolja
94:-

"Cioccolato con amore"

Amano´s chokladtriologi. Len Vit chokladmousse, Toskans Amedeiganache med vaniljparfait och ljuvlig tryffelterrin
114:-

Formaggi misti Italiani

Ett urval av våra italienska favorit ostar. Serveras med kastanjehonung och rostade pinjenötter
118:-

Dolce Vita

En krämig espresso ackompanjerad av våra egna hemlagade tryfflar - och 2cl vällagrad grappa
95:-

Cantuccini toscani e Vin Santo

Toscanska mandelskorpor tillsammans med Toscanas Vin Santo
85:-

Tartufi "Amano"

Tre små tryfflar från Amano´s kök
44:-

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