TRATTORIA BASTA

ITALIENSK NYÅRSSUPÉ - FRÅN 745 KR / PERSON

FÖRDRINK

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco
134

NEGRONI
Roku gin, campari, vermouth
149

BASTA SPRITZ
Limoncello, fläderlikör, prosecco, hemmagjord mynta-& äppelsyrup
139

DIRTY PASSION
Rom, butterscotch, passoa, ananas & passionsfrukt
154

MANGORITA
Spabehandlad mango, vodka, limoncello, ingefära, citrus
149

ANTIPASTI

Husets focaccia - Parmigiano reggiano "cultured butter" med grillad focaccia.

BURRATALOVES GUACAMOLE

Burrata från Puglia i kombination med salsa rossa, guacamole och crostini.

FRIENDS CALL ME GIORGIO

Fin skuren svensk oxfile blandad med valda italienska ingredienser samt crostini.

VARMRÄTT

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

Grillad hängmörad entrecote, pomme puree med gräslök och rostade rotfrukter som serveras med rödvinssås smaksatt med tryffel.

BACCALÁ AL LIMONE

Ugnsbakad torskrygg, pomme puree med gräslök, sauterade grönsaker som serveras med citronsås.

RAVIOLI AL TARTUFO

Handfyllda ravioli med buffel ricotta, krämig tryffel sås, riven tryffel och rostade hasselnötter.

DOLCI

CROSTATAAL CIOCCOLATO

Lyxig choklad tart gjord på exklusiv Valrhona choklad, vaniljglass & kanderade apelsinskal.

VINPAKET

LETS CELEBRATE

- Italiensk champagne vid ankomst
- Vår sommelier matchar ett glas vin till din varmrätt
- Exklusivt dessert vin

395