

MENU



Ta▼OLàTa

RISTORANTE ITALIANO

FIN

SVE



BENVENUTI & BUON APPETITO!

Keittiöni kiteytyvät tuoreus, sesonki ja perinteet. Siellä rakkaus traditionaaliseen italialaiseen keittiöön yhdistyy loputtomaan uteliaisuuteen uudesta.

27-vuotinen opettajanura legendaarisessa Hotellerie school E. Ruffinissa ja työskentely Rivieran loistokkaimpien hotellien keittiöissä ovat kirkastaneet keittiöfilosofiani: yksikään ruokalaji ei valmistu ilman erinomaisia ainesosia, kuten Taggiasca-oliiviöljyä. Kala, kasvikset ja pasta ovat ruuanlaiton keskiössä, niin kuin jokaisella italialaisella keittiömestarilla.

Toivon, että nautit annoksistani ja oivallat filosofiani makujen taustalla.

– Valter Gaiaudi

I mitt kök sammanslås färska ingredienser, säsong och traditioner. Där förenas kärlek för det italienska köket och oändlig nyfikenhet för allt som är nytt.

Min 27 år långa karriär som lärare på den legendariska Hotellerie school E. Ruffin och arbetsplatserna i de bästa hotellköken på Rivieran har utformat min köksfilosofi: en enda maträtt tillräds inte utan utmärkta ingredienser, så som Taggiasca-olivolja. Fisk, grönsaker och pasta står i centrum för matlagning, vilket är gemensamt för alla italienska köksmästare.

Jag hoppas att du njuter av mina portioner och uppskattar min filosofi bakom smakerna.

– Valter Gaiaudi

ANTIPASTI



SALUMI MISTI 14,00 € / 140 SEK

Ilmakuivattua kinkkua, hunajamelonia, salamivalikoima, grillattuja kasviksia, Bresaola-härkää ja kuivattuja kirsikkatomaatteja

Lufttorkad skinka, honungsmelon, urval av salami, grillade grönsaker, Bresaola och torkade körsbärstomater

GRANDE ASSORTIMENTO DI ANTIPASTI 28,00 € / 280 SEK

Keittiömestarin iso lajitelma päivän antipasteja

Köksmästarens urval av dagens antipasti

CAPRESE (V) 12,00 € / 120 SEK

Tomaatti-mozzarellasalaattia

Tomat- och mozzarellasallad

MERLUZZO AL FORNO 12,00 € / 120 SEK 

Haudutettua turskaa, purjo-perunavaahtoa, basilikaöljyä ja Taggiasca-oliivijauhetta

Bräserad torsk, purjo-potatisskum, basilikaolja och Taggiasca-olivpulver

CAPELANTE 14,00 € / 140 SEK 

Fenkolilla ja tähtianiksella maustettuja savustettuja kampasimpukoita ja sitruuskastiketta

Rökta kammusslor smaksatta med fänkål och stjärnanis, citrussås

SALMONI IN DUE MODI 13,00 € / 130 SEK

Lohta kahdella tavalla, tuorekurkkusalaattia ja kapriskastiketta

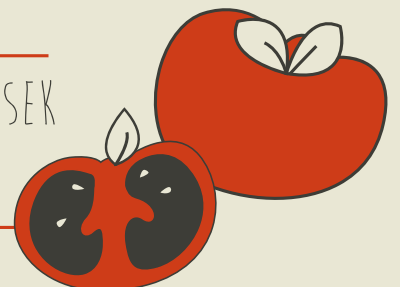
Lax på två sätt, sallad på färskgurka och kaprissås



MENU ITALIANO ANTIPASTI/PRIMI/SECONDI/DOLCI 59,00 € / 590 SEK

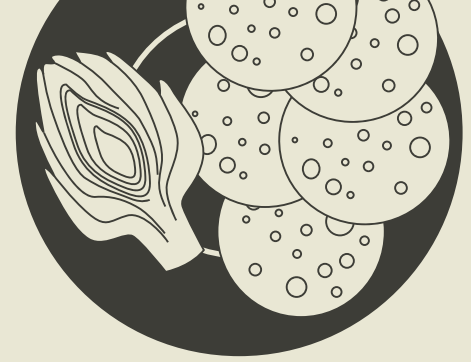
Vapaavalintainen 4-ruokalajin menu

Valfri 4-rätters meny



(v) = Saatavana vegaanisena / Kan fås som vegansk

PASTE-PRIMI



RISOTTO AL GAMBERI 24,00 € / 240 SEK 

Risottoa ja jättirapuja, tomaattia ja sitruksella maustettua Stracciatella -juustoa
Risotto med scampi, tomat och Stracciatellaost smaksatt med citrus

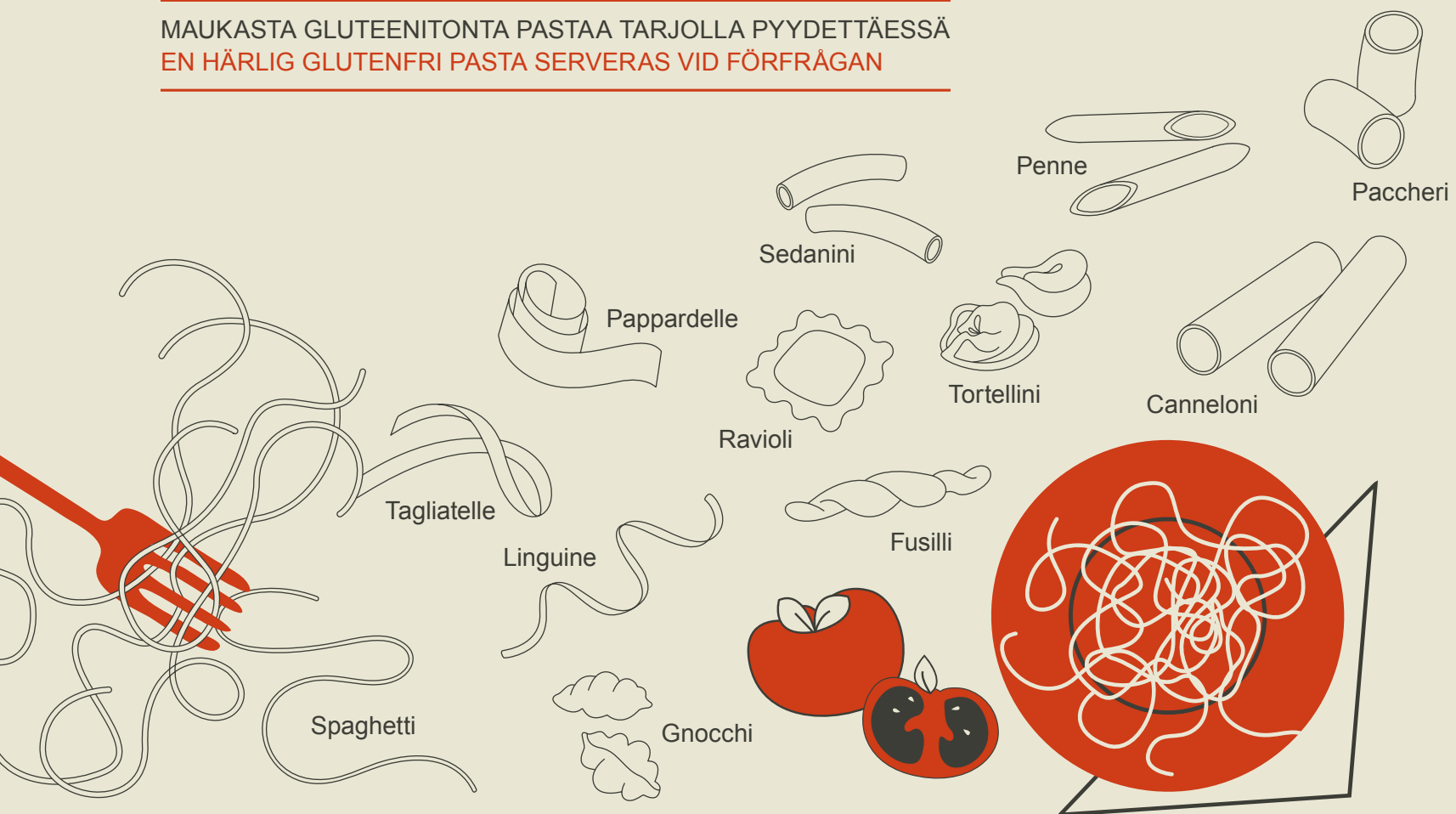
PACCHERI ALLA LIGURE (V) 20,00 € / 200 SEK 

Paccheripastaa, kesäkurpitsaa, tomaattia, Taggiasca-oliiveja ja paahdettuja pinjansiemeniä
Paccheripasta, zucchini, tomat, Taggiasca-oliver och rostade pinjenötter

LASAGNETTE AL GORGONZOLA 20,00 € / 200 SEK 

Gorgonzola-punasikurilasagnette
Lasagnette på gorgonzola och röd endiv

**MAUKASTA GLUTENITONTA PASTAA TARJOLLA PYYDETTÄESSÄ
EN HÄRLIG GLUTENFRI PASTA SERVERAS VID FÖRFRÅGAN**



(v) = Saatavana vegaanisena / Kan fås som vegansk

SECONDI



INVOLTINO DI CONIGLIO 24,00 € / 240 SEK 🇮🇹

Kanirulla, Taggiasca-oliivia, munakoisokaviaaria, kauden kasviksia ja timjamikastiketta
Kaninrulle, Taggiasca-oliver, auberginekaviar, säsongens grönsaker och timjansås

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 28,00 € / 280 SEK 🇮🇹

Grillattua härän sisäfilettä, paahdettua perunaa ja haudutettua endiiviä
Grillad oxfilé, rostad potatis och bräserad endiv

SALMONE ARROSTO 24,00 € / 240 SEK 🇮🇹

Paahdettua lohta, kauden kasviksia, marinoitua punasipulia ja paahdettua seesamikastiketta
Rostad lax, säsongens grönsaker, marinerad rödlök och rostad sesamsås

SOGLIOLA SALTATA 28,00 € / 280 SEK 🇮🇹

Voissa paistettua ruijanpallasta, rypäle-emulsio, haudutettua endiiviä ja kevyesti karamellisoitua klementiiniä
Smörstekt hälleflundra, druv-emulsion, bräserad endiv och lätt karamelliserad klementin



CONTORNI 2,50 € / 25 SEK

LISUKKEET / TILLBEHÖR

INSALATA VERDE

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE

• Vihersalaattia

• Tomaatti-sipulisalaattia

• Grönsallad

• Tomat-löksallad

(v) = Saatavana vegaanisena / Kan fås som vegansk

DOLCI

BUDINO AL FORMAGGIO 10,00 € / 100 SEK 

Ricottavanukas, sokeroitua appelsiinia, hasselpähkinää ja suklaakastiketta
Ricottapudding, sockrad apelsin, hasselnöt och chokladsås

MISTO DI DESSERTS 11,00 € / 110 SEK 

Tiramisu, sitrusjäätelöä, neitsytoliiviöljycrumblea ja punaisia marjoja
Tiramisu, citrusglass, extra virgin olivoljecrumble och röda bär

GELATO ALL'OLIO 10,00 € / 100 SEK 

Oliiviöljyjäätelöä
Glass på olivolja

PANNACOTTA AL LIMONE (V) 10,00 € / 100 SEK

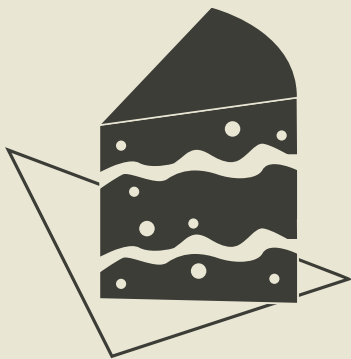
Sitruunapannacotta ja raparperia
Citronpannacotta och rabarber

FORMAGGIO 6,00 € / 60 SEK

Pala juustoa
En bit ost

FORMAGGI ASSORTITI 13,00 € / 130 SEK

Italialaisia juustoja
Italienska ostar

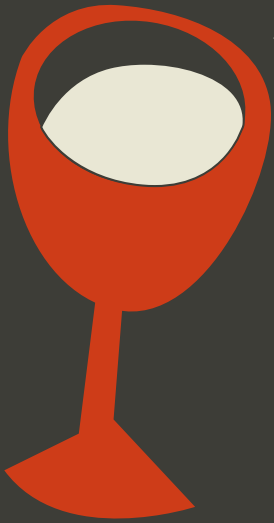


(v) = Saatavana vegaanisena / Kan fås som vegansk

*Isabella
Vignali
Batalucci
17/93*

PIAZZA
GIOBATTA BREZZO
PARTIGIANO

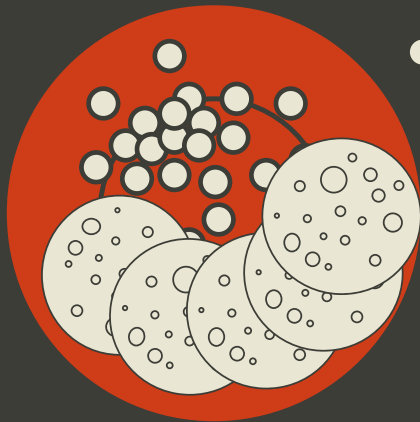




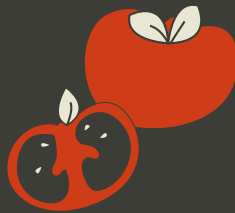
ANTIPASTI



POMODORO



PASTA



OLIVO

