

# Julmenyer Enoteca 2022

## Toscana

måndag 28.11 – söndag 04.12 2022

### **Caciucco alla Livornese**

Isad traditionell fisk och skaldjurs-soppa från Livorno

~

### **Pici al salsiccia di cinghiale**

Traditionell pasta från Toscana – vildsvins salsiccia - grädde

~

### **Bistecca Fiorentina**

Tunt skivad, grillad hängmörad ryggbiff på ben tomat - ruccolasallad

~

### **Muffone con pera**

Toscansk mjuk vitmögelost - inkokta päron senapsfrön

~

### **Fichi Freschi al forno con sciroppo al vino rosso di Chianti e gelato**

Rödvinsbakade färska fikon – vaniljglass caramel

# Piemonte

måndag 05.12 – söndag 11.12 2022

## **Bagna Cauda**

Fondue med sardeller – vitlök - smält smör  
säsongens grönsaker

~

## **Risotto al tartufo nero invernale**

Krämig risotto - färsk svart vintertryffel

~

## **Cervo al Barolo con polenta e funghi porcini**

Ört och vinbakad hjortstek - krämig polenta  
vitlöksstekt Karl Johan svamp

~

## **Toma con mele rosse**

Toast med Toma - röda äpplen

~

## **Gianduia gelato**

Glass - choklad - hasselnötter från Piemonte

# Friuli

måndag 12.12 – söndag 18.12 2022

## **Frico Friulano**

Varm potatisinbakad Montasio ost från Friuli

~

## **Gnocchetti con spinaci, pinoli, uvetta bianca e burro rosolato**

Spenat och ricottafyllda pastaknyten

pinjenötter

vita russin - brynt smör

~

## **Gulash triestino**

Gryta på oxkinder – lök - het paprika – örter

olivolja - tomater - krämig polenta

~

## **Jamar con mostarda di melanzane**

Friuliansk hårdost – auberginemarmelad

senapsfrön

~

## **Chifelini con prugne calde e gelato**

Friterad friuliansk "pannkaka" - varma plommon  
glass

## Sicilia

måndag 19.12 – fredag 23.12 2022

### **Bruschetta con acciughe, carciofi e polline di finocchio**

Olivstekt toast – sardeller – kronärtskockspuré  
fänkålspollen

~

### **Arancini al burro**

Friterad risottoboll fylld – mozzarella – pecorino  
brynt smör

~

### **Tonno alla Ghiotta**

Olivstekt färsk tonfisk – Caponata (sötsur  
"Ratatouille") tomat – vitlök – örter – oliver  
kapris – paprika

~

### **Pecorino Siciliano D.O.P con miele di fiore e pepe**

Fårost från Sicilien – blomsterhonung – peppar

~

### **Granita di mandorle con brioche**

Vit mandelgranité – varm brioche