

# NYÅRSSUPÉ

## BUBBEL

### FRANCIACORTA

En elegant prosecco med fin mousse och aromer av grönt äpple, citrus och vilda blommor. Smaken bjuder på nyanser av rostad bröd, päron och lime, med en frisk syra och mjuk avslutning.

## FÖRRÄTT

### HUMMERKAGEN

Hummerskagen med kräftstjärtar, majonäs, pepparrot, hummerolja, löjrom, dill

## VARMRÄTT

### OXFILÉ

Grillad oxfilé med Barolosås, smörstekta späda kantareller, ugnsrostad hasselbackspotatis och färska örter

ALTERNATIV

### FJÄLLRÖDING

Smörstekt fjällröding med vitvinsås, löjrom, hasselnötter, brynt dillsmör och kokt färskpotatis

ALTERNATIV

### RISOTTO TRYFFEL

Risotto på Carnaroliris med svart tryffelcremé, smör, svampbuljong, portabello och 43 mån lagrad parmesan

## DESSERT

### CHOKLADFONDANT

Mörk chokladlavacake på belgisk kvalitetschoklad serverad med vispad kolagrädde och krispig nötknäck

850

Bordsbokning sker på [villaromana.se](http://villaromana.se)