

# MENU

## 3 COURSE MENUS

### CHEF'S MENU

50,00 €

#### BURRATA G

Burratamozzarella, marinoituja tomaatteja ja kurpitsansiemeniä  
Burrata mozzarella with marinated tomatoes and pumpkin seeds

\*\*\*

#### LUCIO L, G

Paistettua kuhaa, perunagratiinia, sitruuna-kapriskestiketta  
ja kauden kasviksia  
Fried pike perch with potato gratin, lemon and capers sauce  
with seasonal vegetables

\*\*\*

#### TIRAMISU

Tiramisu Il Centron tapaan: mascarponea, savoiardi keksejä,  
espresso ja suklaata  
Tiramisu a la Il Centro: mascarpone, savoiardi biscuits,  
espresso and chocolate

### TRATTORIA MENU

54,50 €

#### CRUDO G, M/DF

Sitruunamarinoitua lohta, appelsiinia ja ruohospulia  
Lemon marinated salmon, orange and chives

\*\*\*

#### BISTECCA AL PEPE L, G

Grillattu härän ulkofileepihvi, perunaröstiä, viherpippuri-kermakastikkeetta  
ja kauden kasviksia  
Grilled beef sirloin, rösti potatoes, green pepper and cream sauce  
with seasonal vegetables

\*\*\*

#### PANNACOTTA L, G

Amaretolla maustettua mantelipannacottaa, kinuskia ja metsämarjoja  
Amaretto flavoured almond panna cotta with caramel and forest berries

## CHEF'S WINE MENU

36 €

#### ROBERTO SAROTTO GAVI VIRGILIO DOCG

Italia, Piemonte, Cortese

12 cl

#### STEINHAUS WINDHUNDDOLOMITI

Italia, Dolomiti IGT, Chardonnay, Kerner, Pinot  
Blanco

16 cl

#### GRAHAM'S NATURA RESERVE RUBY PORT

Portugal

8 cl

## TRATTORIA WINE MENU

36 €

#### DOMÄNE WACHAU GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL

Itävalta, Wachau, Grüner Veltliner

12 cl

#### ARANCIONE AMARONE VALPOLICELLA

Italia, Veneto, Valpolicella, Corvina Veronese,  
Rondinella, Cabenet Sauvignon

16 cl

#### LENZ MOSER BEERENAUSLESE

Itävalta, Prädikatswein

8 cl