

- MENY -

osteria il gusto

- ANTIPASTI -



Affettato Misto

Urval av italienska charkuterier, ostar, oliver & grillat bröd
155 kr

Vitello Tonnato

Tunt skuren kalvstek med tonfisksås & kapris som serveras kall tillsammans med potatis- och kronärtskockssallad
140 kr

Zuppa di zucca con funghi fritti aglio e mandorle affumicate

Pumpasoppa med vitlöksstekt svamp & rökta mandlar
125 kr

Mini pizza con salmone affumicato freddo e rucola, mozzarella di bufala

Minipizza med kallrökt lax och rucola, buffelmozzarella
135 kr

Carpaccio di alce con vinaigrette al tartufo, mele al mirtillo rosso, parmigiano e finferli a imbuto

Älgcarpaccio med tryffelvinegrette, lingonkokta aromaäpplen, parmesan & trattkantareller
145 kr

- SECONDI PIATTI -



Vitello Tonnato

Tunt skuren kalvstek med tonfisksås & kapris som serveras kall tillsammans med potatis- och kronärtskockssallad. Serveras även ½ som förrätt
195 kr

Gnocchi al sugo di formaggio e pesto di cavolo nero, Grana Padano

Gnocchi med ostsås och grönkålspesto, Grana padano
195 kr

Tagliatelle con gamberi, zafferano e pomodori conditi con parmigiano e rucola

Tagliatelle med räkor, saffran och tomaterrödd med parmesan & rucola
235 kr

Cotoletta di vitello con vitello, burro di pecorino, capperi, salvia frita e limone grigliato

Kalvschnitzel med kalvsky, pecorinosmör, kapris, friterad salvia & grillad citron
265 kr

Filetto di lingua rossa arrosto alle olive con pomodori al forno, purea di patate / cavolfiore e salsa di vino bianco spumoso con aneto

Olivstekt Röttungafilé med bakade småtomater, potatis/ blomkålspuré & skummig vitvinsås med dill
255 kr

- DOLCI -



Tartufo Italia

Italiensk chokladtryffel
25 kr

Gelato

Italiensk glass. Fråga servisen efter kvällens smaker
35 kr / kula

Tiramisù

Italiensk klassiker med smak av kaffe, kakao & mascarpone
90 kr

3 tipi di formaggio italiano con marmellata di fichi e nettare

3 sorters italiensk ost med fikonmarmelad & fröknäcke
125 kr

Crème brûlée con chicchi di caffè espresso e pistacchi tostati

Crème brûlée med espressoböner & rostade pistagenötter
115 kr

EVVIVA!

Alla rätter går att få som barnportion och Take Away.

- ALKOHOLFRI DRYCK -

Pellegrino citron/apelsin	35 kr
Läsk	35 kr
Äppelmust	40 kr
Lättöl	35 kr
Alkoholfri öl	40 kr
Alkoholfritt vin, rött/vitt/rosé	59 kr / glas

- ÖL -

Peroni, italiensk ljus lager på fat	59 kr
Budvar, tjeckisk ljus lager	69 kr

Lokalbryggd öl	
Hotellet & Co egna Pilsner, 50cl	79 kr
Revolt från Kullens Bryggeri	69 kr
Svart IPA från Kullens Bryggeri	69 kr
Höganäs öl	69 kr



- VINLISTA -

- MOUSSERANDE -

Le Dolci Colline Prosecco Brut 80 / 375 kr
Friskt och fräscht med fruktighet från citrus och gröna äpplen. Delikat, livlig och pigg syra.

Tommasi Filodora Prosecco 95 / 425 kr
Klar, fruktig och aningen kryddig doft. Torr smak med inslag av citrus, mineraler och mandel.

Rotari Brut Rosé 95 / 425 kr
Stor fruktighet med inslag av smultron, citrus och nybakad brioche. Torr, härlig och frisk.

Caseo Pinot Nero Brut 95 / 425 kr
Aromatiskt och brödig doft med inslag av äpplen och päron. Torrt, fruktigt med frisk smak.

- ROSÉ -

Cavè Rosé di una Notte Sardinien 85 / 395 kr
Vackert körsbärsröd. Doft av rosor och skogsviol. I gommen en lätt, men distinkt smak av granatäpple, blodapelsin och aromatiska örter. Balanserad syra.

Il Rosé di Casanova Toscana 95 / 425 kr
Mängder av vildhallon och granatäpple. Frukten är uppbackad av frisk syra med blommigt avslut.

- VITT -

Bosco del Gal Custoza, Tommasi 80 / 375 kr
Blommig och fruktig med frisk smak med toner av citrus. Krispigt avslut.

Giol, Chardonnay, Marca Trevigiana 85 / 389 kr
100% Chardonnay. Smaken är frisk med toner av citron, gråpäron, krusbär, örter och grapefrukt. Frisk eftersmak.

Tomassi Le Volpare, Soave Classico DOC 85 / 389 kr
Fruktigt med inslag av melon, persika och apelsinblomma. Frisk smak.

Lupus in Fabula Sardinien 95 / 455 kr
Frisk och aromatisk doft av päron, citrus, honung och gula blommor. Smaken är frisk och delikat. Vinet är medelfylligt med lång eftersmak.

Tommasi Le Rosse Pinot Grigio 95 / 455 kr
Torr, druvtypisk och frisk smak av persika, äpple, citrus och vita blommor.

Vellodoro Pecorino Terre di Chieti 95 / 455 kr
Torrt medelfylligt med tydlig frisk syra. Rikt fruktig med lång och frisk eftersmak.

Plenio Verdicchio Classico Riserva 115 / 510 kr
Stor och frisk doft. Fyllig smak med inslag av tropisk frukt, örter, mentol och svag ekfatskaraktär.

Trebium Trebbiano Spoletino, Antonelli San Marco, Umbrien 105 / 495 kr
Stor, intensiv fruktig doft med inslag av blommor och fat. Kraftig smak i balans med hög syra. Inslag av både örter, frukt, citronkola, citrusskal och päron.

- RÖTT -

Allegrini Valpolicella Superiore Veneto 85 / 395 kr
Fruktig, kryddig doft med inslag av mörka bär, örter och fat. Intensivt fruktig och rik smak.

Tommasi Valpolicella 95 / 455 kr
Ungt fruktigt vin med doft av körsbär, hallon och andra röda bär. Medelfyllig och elegant smak.

Collezione Oro Chianti Riserva Toscana 80 / 375 kr
Stor utvecklad doft med inslag av körsbär, lakrits, läder och ekfat. Elegant smak.

Ca' di Pian Barbera d'Asti Piemonte 155 / 695 kr
Torr med frisk syra och balanserade tanniner. Smak av röda bär, körsbär och kaffe.

Tommasi Crearo Veneto 155 / 695 kr
Djup mörkröd färg. Intensiv och komplex doft. Inslag av mogna bär, torkad frukt, choklad och vanilj.

Poggio al Tufo Alicante Toscana 115 / 510 kr
Klar mörkröd färg. Intensiv, kryddig och fruktig doft. Robust smak av mörka bär, choklad och fat.

Bussola TB Valpolicella Superiore Veneto 175 / 845 kr
Medelfyllig med frisk syra och smaker av röda körsbär, russin, kryddor och nougat.

Roccolo Grassi Valpolicella Superiore 255 / 1255 kr
Spännande superiore gjord med delvis torkade druvor. Mörka bär, choklad och koncentrerad fruktighet.

Zymé 60-20-20 Veneto 295 / 1399 kr
Ett möte mellan Amarone och Bordeaux. Stark, mjuk, rund och varm. Kryddig smak från vinbär, blåbär och örter.

Grattamacco Rosso Bolgheri Toscana 375 / 1499 kr
En Super Tuscan. Mycket elegant. Mörka bär och tobaksaromer, silkeslena tanniner. Sofistikerat.

Tommasi Ca' Florian Amarone Riserva 385 / 1599 kr
Elegant doft av mörka frukter och bär, plommon, körsbär, choklad samt balsamico. Lång eftersmak.

- DESSERTVIN -

Tommasi Recioto Veneto 155 / 799 kr
Sött och mycket fylligt med karaktär av druva/russin. Utmärkt till ost och dessert.

Le Guaitte di Noemi Recioto Veneto 145 / 899 kr
Sött och mycket fylligt med karaktär av druva/russin. Utmärkt till ost och dessert.

Ben Ryé Passito di Pantelleria Sicilien 125 / 799 kr
Vinet görs av torkade druvor och har en apelsin-doftande, söt, blommig och sammetslen smak.

un tavolo per due, per favore / ett bord för två tack

per questa sera alle otto / ikväll klockan åtta

buona sera! / godkväll!

tensione / spänning

vino bianco o vino rosso? / vitt vin eller rött vin?

antipasti / förrätt

buon appetito / smaklig måltid

conversazione interessante / intressant konversation

attrazione / attraktion

secondi piatti / huvudrätt

raro medio / medium rare

ben cotto / well done

al sangue / rare

più conversazione / mer samtal

un aspetto sensuale / en sensuell blick

chimica / kemi

dolci? / efterrätt?

si, per favore! / ja, tack!

tiramisu / pigga upp mig

amore / kärlek

una fine e un inizio / ett slut och en början

felicità / lycka

per sempre! / för evigt!

Tagga gärna din upplevelse med
#hotelletochco
#ilgusto

osteria il gusto

hotelletochco.se | info@hotelletochco.se | @hotelletochco
Köpmansgatan 7, 263 38 Höganäs