

- VINTERNS MENY -

osteria il gusto

- KOCKENS VAL -

Crocchette di oca
Gåscrouquettes

Trota di montagna
Fjällröding

Olivello spinoso, cioccolato
Havtorn & choklad

495 kr

- 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

**Tartara "stile hot dog" con ketchup su pomodori
Viken e maionese al tartufo**

Tatar "Hot dog style" med ketchup på
Vikentomater & tryffelmajonnäs

165 kr

**Crocchette di oca con purea di carciofi
e finferli a imbuto**

Croquettes på gås med jordärtskockspuré
& trattkantareller

145 kr

- DOLCI -



**Formaggio italiano con marmellata di mele
cotogne e pain d'epices**

Italiensk ost med kvittenmarmelad
& pain d'epices

125 kr

**Olivello spinoso, cioccolato con
panettone flambé**

Havtorn & choklad med flamberad panettone

130 kr

Tartufo di cioccolato

Chokladtryffel

40 kr

- SECONDI PIATTI -



Vitello Tonnato

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

195 kr (Serveras även ½ som förrätt)

**Gnocchi con aglio arrostito, burro alla salvia
rosolato, piselli e spinaci**

Gnocchi med rostad vitlök, brynt salviasmör, ärtor och spenat

215 kr

**Pane Basso con agnello arrosto rosa, carciofi,
parmigiano e cavolo nero arrosto**

Flatbread med rosastekt lamm, kronärtskocka,
parmesan & rostad svartkål

275 kr

**Trota di montagna alla griglia con capperi, prezzemolo, limone e
un raviolo aperto con pomodoro, zucchini**

Halstrad fjällröding med kapris, persilja, citron & en öppen
ravioli med tomat, zucchini

265 kr

**Filetto di manzo alla Rossini" con fegato d'anatra, cielo di
Madeira, tartufi e asparagi**

"Oxfilé Rossini" med anklever, madeirasky, tryffel & sparris

325 kr

- ALLTID HOS OSS -

Affettato Misto

155 kr

Vitello Tonnato 1/2 och 1/1

140 / 195 kr

Tiramisù

90 kr

- 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	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 -

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 apelsin-blomma. Frisk smak.

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 fruktigt med lång och frisk eftersmak.

Tre Ripe Verdicchio Classico Superiore, Pievalta 2019 105 / 495 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
Medelfyllig, druvtypisk smak med friska toner av citrus och gröna äpplen. Aromatisk profilerad stil med liten fetma och fruktig finish.

- 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.

OnePiò Valpolicella Ripasso Superiore 175 / 845 kr
Ett fylligt vin med balanserad syra och smaker av svartvinbär, tranbär, tobak och vanilj.

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 Tuscany. 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 Guaite 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.

Felice anno nuovo! / Gott nytt år!
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

Tagga gärna din upplevelse med
[#hotelletochco](#)
[#ilgusto](#)

osteria il gusto

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