

- SOMMARENS MENY -

osteria il gusto

- ALLTID HOS OSS -

Affettato Misto
155 kr

Vitello Tonnato 1/2 och 1/1
145 / 205 kr

Tiramisù
90 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
145 kr

**Scampi con aglio, peperoncino, lime, lattuga
e crostini di focaccia**
Små scampi med vitlök, chili, lime, sallad
& focaciakrutonger
160 kr

**Bruschetta con pomodorini Viken, cipolla
rossa, aglio e crema di aglio**
Bruschetta med Vikentomater, rödlök,
vitlök & ramslökskrème
125 kr

**Carpaccio di salmone con insalata di
asparagi e salsa al lime**
Laxcarpaccio med sparrissallad & limesås
150 kr

- DOLCI -

Tartufo di cioccolato
Chokladtryffel
40 kr

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

Zuppa inglese con rabarbaro e crema di limoncello
Trifle med rabarber & limoncellokräm
115 kr

**Torta di scacchi ghiacciata su lamponi
con pistacchi tostati**
Fryst chessecake på hallon med rostade
pistagenötter
125 kr

- SECONDI PIATTI -

Gnocchi al pesto, pinoli e pomodori semiseccchi di Viken
Gnocchi med pesto, pinjenötter & semitorkade Vikentomater
215 kr

**Tonno alla griglia con insalata, patate novelle e
vinaigrette su mango**
Grillad tonfisk med sallad, färskpotatis & vinägrett på mango
285 kr

Vitello Tonnato
Tunt skuren kalvstek med tonfisksås & kapris som serveras
kall tillsammans med potatis- och kronärtskockssallad.
205 kr (Serveras även ½ som förrätt)

Pasta fresca con scampi, pomodoro, peperoncino e vino bianco
Färsk pasta med små scampi, tomat, chili & vitt vin
245 kr

**Focaccia con rucola, dorso di vitello, chorizo, pomodori
al peperoncino, spuma di parmigiano**
Flatbread med rucola, kalvrygg, chorizo, chilistekta
tomater, parmesanskum
275 kr/p.p min 2 pers

- KOCKENS VAL -

Bruschetta con pomodorini Viken
Bruschetta med Vikentomater

Tonno alla griglia
Grillad tonfisk

Zuppa inglese con rabarbaro
Trifle med rabarber

495 kr

- ALKOHOLFRI DRYCK -

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

- ÖL -

Birra Moretti, italiensk ljus lager på fat	59 kr
Budvar, tjeckisk ljus lager	69 kr
Ichnusa, ljus lager från Italien	69 kr

<u>Lokalbryggd öl</u>	
Hotellet & Co egna Pilsner	79 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.

Bolla Prosecco Rosé 80 / 375 kr

Tonerna går åt vit persika, citrus, jordgubbar med lättare jästtoner. Vinet är fräscht i stilen med balanserad syra i perfekt harmoni med den djupa frukten.

Caseo Pinot Nero Brut 95 / 425 kr

Aromatiskt och brödig doft med inslag av äpplen och päron. Torrt, fruktigt med frisk smak.

- ROSÉ -

Tommasi Bacirosa Appassionato. 80 / 375 kr

Klar ljusrosa färg. En frisk, bärig och ungdomlig doft med inslag av citrus, körsbär, vinbär, vildhallon, örter och apelsin. Torrt, friskt och fruktigt.

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, gräpärön, 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 fruktig 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.

Bussola TB Valpolicella Superiore Veneto 175 / 769 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 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 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.

felice estate! / glad sommar!
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