

- HÖSTENS MENY -

*osteria il gusto*

**- ALLTID HOS OSS -**

**Affettato Misto**  
155 kr

**Vitello Tonnato 1/2 och 1/1**  
145 / 215 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

**Carciofo fritto con aioli al tartufo**  
Friterad kronärtskocka med tryffelaioli  
125 kr

**Zuppa caprese**  
Caprese soppa  
130 kr

**Carpaccio di tonno fuliginoso con capperi  
fritti e crema di wasabi**  
Sotad tonfiskcarpaccio med friterad  
kapris & wasabikräm  
155 kr

**- KOCKENS VAL -**

**Carciofo fritto**  
Friterad kronärtskocka

**Dorso di vitello a bassa temperatura**  
Lågtempad kalvrygg

**Panna cotta alla vaniglia con basilico**  
Vanilpannacotta med basilika

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

**- SECONDI PIATTI -**



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

**Pumpagnocchi ai 3 formaggi e rucola**  
Pumpagnocchi med 3 sorters ost & rucola  
225 kr

**Risotto ai frutti di mare con padano di abete  
rosso e limone grigliato**  
Skaldjursrisotto med grana padano och grillad citron  
285 kr

**Dorso di vitello a bassa temperatura con finferli,  
brodo di pollo al burro e patate al tartufo**  
Lågtempad kalvrygg med kantareller, smörad kycklingbuljong  
& tryffelpotatis  
275 kr

**Lonza di merluzzo con pasta fresca, finocchi, limone  
e barbabietole sott'aceto**  
Torskrygg med färsk pasta, fänkål, citron & picklade gulbetor  
265 kr

**- DOLCI -**



**Tartufo di cioccolato**  
Chokladtryffel  
40 kr

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

**Panna cotta alla vaniglia con basilico, crema di fragole  
e pistacchi tostati al sale**  
Vanilpannacotta med basilika, jordgubbskräm & saltrostade  
pistagenötter  
115 kr

**Torta italiana di mele e mandorle con crema al limone**  
Italiensk äpple- & mandelkaka med citronkräm  
120 kr

**- ÖL -**

**Birra Moretti, italiensk ljus lager på fat** 59 kr  
**Budvar, tjeckisk ljus lager** 69 kr

**Lokalbryggd öl**  
**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.

**Tommasi 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 -

**Musella Valpolicella Superiore, Veneto** 85/395  
Medelfylligt med en tydlig frukt driven karaktär. Inslag av mörka körsbär, hallon, lingon och tranbär. Ett lätt inslag av fat och toner av torkade kryddor. Välbalanserat.

**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.

**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