

- VÅRENS MENY -

Osteria il Gusto

- ALLTID HOS OSS -

Affettato Misto
155 kr

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

Tartufo al cioccolato
40 kr/st

- ANTIPASTI -

Vitello Tonnato con insalata di patate/carciofi
Vitello Tonnato med potatis/
kronärtskockssallad
145 kr

Affettato misto - Salumi italiani
Affettato misto - Italienska charkuterier
165 kr

Salmone affumicato a freddo con salsa al rabarbaro e crema di cipollotti
Kallrökt lax med rabarbersalsa &
ramslökscrème
150 kr

Palline di risotto saltate con arancini con basilico e mozzarella servite con una passata di pomodoro calda
Arancini - friterade risottobollar med basilika och mozzarella, serveras med en het tomatröra
135 kr

- SECONDI PIATTI -

Vitello Tonnato con insalata di patate/carciofi
Vitello Tonnato med potatis/
kronärtskockssallad
245 kr

Pane basso con dorso di vitello, salsiccia, marmellata di cipolle rosse, pomodori al forno, rucola e Grana Padano
Flatbread med kalvrygg, salsiccia, rödlöksmarmelad, bakade tomater, rucola & Grana Padano
290 kr

Filetto di salmerino alla griglia con aglio orsino, finocchi al forno, patate e rum di trota
Halstrad rödingfilé med ramslökshollandaise, bakad fänkål, potatis & forellrom
285 kr

Pasta con carciofi e pomodori secchi e Grana Padano
Pasta med kronärtskocka och saltorkade tomater & Grana Padano
225 kr

- KOCKENS VAL -

Palline di risotto saltate con arancini
Arancini - friterade risottobollar

Filetto di salmerino alla griglia
Halstrad rödingfilé

Zuppa di rabarbaro
Rabarbersoppa

495 kr

EVVIVA!

Alla rätter går att få som barnportion och Take Away.

- DOLCI -

Zuppa di rabarbaro con biscotti e gelato alla vaniglia
Rabarbersoppa med biscotti & vaniljglass
125 kr

Carpaccio di ananas con gelato al cocco e cioccolato bianco
Ananascarpaccio med kokosglass & vit choklad
115 kr

Tartufo al cioccolato
Chokladtryffel
40 kr/st

- ALKOHOLFRI DRYCK -

Läsk/ lättöl	35 kr
Mustly	40 kr
Kullamust	40 kr
Pellegrino citron/blodapelsin	35 kr
Alkoholfri öl	40 kr

- ÖL -

Birra Moretti, italiensk ljus lager på fat	65/75 kr
Budvar, tjeckisk ljus lager	85 kr
<u>Lokalbryggd öl</u>	
Höganäs öl	79 kr
Kullens öl	79 kr

- VINLISTA -

- MOUSSERANDE -

Bolla Prosecco 85/395 kr

Fruktig smak med inslag av päron, honungsmelon, persika och citrusskal.

Tommasi Filodora Prosecco 105/465 kr

Klar, fruktig och aningen kryddig doft. Torr smak med inslag av citrus, mineraler och mandel.

Bolla Prosecco Rosé 85/395 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.

Contratto Millesimato 105/465 kr

Utvecklad, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, kryddor, torkade aprikoser, nougat, rostat bröd och apelsinskal.

Bisso Spumante VSQPRD 125/695 kr

Ren, intensiv bouquet med olika aromer. Blommig, fruktig samt rostat bröd. Smaken har intensiva jästtoner och fina nyanser av petroleum. Små, fina bubblor.

- ROSÉ -

Il Rosé di Casanova Toscana 105/465 kr

Mängder av vildhallon och granatäpple. Frukten är uppbackad av frisk syra med ett blommigt avslut.

Terre Nere Etna Rosato 85/395 kr

Elegant med hög friskhet och spröd syra som kompletteras av en tydlig arombild.

- VITT -

Bosco del Gal Custoza, Tommasi 85/395 kr

Blommig och fruktig med frisk smak med toner av citrus. Krispigt avslut.

Tommasi Le Volpare, Soave Classico DOC 95/425 kr

Fruktig med inslag av melon, persika och apelsinblomma. Frisk smak.

Tommasi Le Rosse Pinot Grigio 95/425 kr

Torr, druvtypisk och frisk smak av persika, äpple, citrus och vita blommor.

Donna di Valiano, Chardonnay 95/425 kr

Inbjudande och elegant doft med mängder av mineral, citrusfrukt och rostat bröd. Välbalanserad smak med en härlig frisk syra som balanserar upp frukt och ekfatstoner.

Karmis 115/495 kr

Frisk och fyllig smak med honung, citrusfrukt och en mineralitet. Lång eftersmak. Doft av gula blommor, päron, färska exotiska frukter, honung med inslag av örter.

Nino Negri Alpi Retiche 105/465 kr

Torrt i stilen med en härlig fräschör. Tonerna i vinet går åt litchi, gröna äpplen och citrus.

La Spinette Toscana Vermentino 115/495 kr

Torr och frisk syra. Rik doft och smak av citrus, äpple och mineral. Långt och friskt slut.

Trebium Trebbiano Spoletino, Antonelli San Marco Umbrien 115/495 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 kr

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 95/425 kr

Ungt fruktigt vin med en doft av körsbär, hallon och andra röda bär. Medelfylligt och elegant smak.

Le Volte dell'Ornellaia 115/495 kr

Nyanserad, balanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, ceder, plommon, kakao, mörka bär och tobak

Collezione Oro Chianti Riserva Toscana 85/395 kr

Stor utvecklad doft med inslag av körsbär, lakrits, läder och ekfat. Elegant smak.

Tareni Nero d'Avola 95/425 kr

Fruktigt och smakrikt med aromer av rosor, körsbär och björnbär. Toner av mörka körsbär och en hint av vanilj som omges av mjuka tanniner och en balanserad syra.

Ca' Di Pian Barbera d'Asti Piemonte 155/710 kr

Torr med frisk syra och balanserade tanniner. Smak av röda bär, körsbär och kaffe.

Tommasi Crearo Veneto 155/710 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 175/785 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.

Grattamacco Rosso Bolgheri Toscana 375/1499 kr

En super Tuscany. Mycket elegant. Mörka bär och tobaksaromer, silkeslena tanniner. Sofistikerad.

Tommasi Ca' Florian Amarone Riserva 385/1599 kr

Elegant doft av mörka frukter och bär, plommon, körsbär, choklad samt balsamico. Lång eftersmak.

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