

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

- HÖSTENS 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

Carciofi fritti con aioli al basilico
Friterad kronärtskocka med basilikaaioli
145 kr

Bresaola con crema di tartufo, rucola, parmigiano e pomodori Viken semi secchi
Bresaola med tryffelkräm, rucola,
parmesan & semitorkade Vikentomater
155 kr

Zuppa di astice con pinoli croccanti
Hummersoppa med frasig tallegiotoast
175 kr

EVVIVA!

Alla rätter går att få som barnportion och Take Away.

- DOLCI -



Tiramisù alle ciliegie
Tiramisu med körsbär
95 kr

Gelato al limone con torta ai mirtilli e meringa italiana
Citronglass med blåbärskaka & italiensk maräng
115 kr

Tartufo al cioccolato
Chokladtryffel
40 kr/st

- SECONDI PIATTI -



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

Gnocchi con barbabietole arrostate e rosolate
Gnocchi med rostade betor & brynt salviasmör
255 kr

Pasta alle vongole (peperoncino, pomodoro, aglio, vino bianco, prezzemolo)
Pasta vongole (chili, tomat, vitlök, vitvin, persilja)
265 kr

Tonno grigliato con insalata di pomodoro e melone, feta, cremoso composto di fagioli cannellini e Aglio arrostito
Grillad tonfisk med tomat och melonsallad, fetaost,
krämig röra på cannelliniönor & rostad vitlök
285 kr

Vitello alla milanese con burro di acciughe, nuvola di vino rosso e patate al limone
Milanesiskt kalv med anjovissmör, rödvinssky
& citronpotatis
295 kr

- KOCKENS VAL -

Bresaola con crema di tartufo
Bresaola med tryffelkräm

Gnocchi con barbabietole
Gnocchi med rostade betor

Tiramisù alle ciliegie
Tiramisu med körsbär

495 kr

- 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

Lokalbryggd öl	
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
uppbakad 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
Torr 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 185/895 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.