

- VÅRENS MENY -

Osteria il Gusto

- KOCKENS VAL -

Arancini fritti

Friterade arancinibollar

Filetto di vitello con cipolle grigliate

Kalvfilé med grillad lök

Tiramisù

Tiramisu

525 kr

- ANTIPASTI -



Affettato misto - Salumi italiani

Affettato misto - Italienska charkuterier

165 kr

Carpaccio di salmone con crema di carciofi, lime och pinoli tostati

Laxcarpaccio med kronärtskockskrämm,
lime & rostade pinjenötter

170 kr

Arancini fritti con pomodoro e mozzarella di bufala

Friterade arancinibollar med tomat
& buffelmozzarella

155 kr

Gamberi alla griglia con salsa aioli di aglio, peperoncino och limona

Grillade räkor med vitlök, chili & citronaioli

165 kr

- DOLCI -



Trilogia del cioccolato

Chokladtriologi

130 kr

Tiramisù

Tiramisu

105 kr

Tartufi di cioccolato con olio d'oliva och mandarin

Chokladtryffel med olivolja & mandarin

45kr/st

- SECONDI PIATTI -



Pappardelle al ragù su salsiccia e Grana Padano

Pappardelle med salsicciaragu & Grana Padano

265 kr

Gnocchi con sedano rapa al forno och svart tryffel

Gnocchi med bakad rotselleri & svart tryffel

255 kr

Filetto di vitello con cipolle grigliate, burro speziato, patate al forno con zucchini och salsa al Barolo

Kalvfilé med grillad lök, kryddsmör, bakad potatis
med zucchini & Barolosås

305 kr

Filetto di trota con finocchi al forno, purea di cavolfiore, nuvola di burro all'aneto och schiacciata di patate al rafano

Rödingfilé med bakad fänkål, blomkålspuré, smörig
dillsky & krossade potatis med pepparrot

295 kr

EVVIVA!

Alla rätter går att få som barnportion och Take Away.

- ALKOHOLFRI DRYCK -

Läsk/ lättöl 35 kr

Mustly - Green apple/ Mango, passionfruit, orange/
Black currant, blueberry/ Lemon, rose, bergamot 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 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

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.

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