



# SELTSKONNAMENÜÜ 1

## CARPACCIO DI MANZO

Marineeritud veisefileelõigud rukola, Grana Padano ja musta trühvliga

## BACCALA

Ahjus küpsetatud tursk poolkuivatatud kirsstomatite, tomatikastme ja värske salatiga

## TIRAMISU

**39€**

---

## KAHE KLAASI VEINIGA

„Antica Osteria“ Bianco  
(Verdicchio, Trebbiano) VdT,  
Garofoli, Marche

„Antica Osteria“ Rosso  
(Montepulciano, Sangiovese)VdT,  
Garofoli, Marche

**50€**



## SELTSKONNAMENÜÜ 2

### CRUDO DI SALMONE

Kiirmarinaadis lõhe yuzu ponzu, balsamico, oliiviõli ja marineertid fenkoliga

### ANTREKOOT

Antrekoot, marja jus, rosmariinikartul

### SEMIFREDDO

Itaalia magustoit Marsala ja hooajaliste marjadega

**39€**

---

### KAHE KLAASI VEINIGA

„Antica Osteria“ Bianco  
(Verdicchio, Trebbiano) VdT,  
Garofoli, Marche

„Antica Osteria“ Rosso  
(Montepulciano, Sangiovese)VdT,  
Garofoli, Marche

**50€**



## SELTSKONNAMENÜÜ 3

### INSALATA CAPRESE

Klassikaline salat pühvli-mozzarella, tomati ja basiiliku pestoga

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Kihiline roog baklažaani, paprika, mozzarella, Grana Padano ja värsked salatiga

### GELATO

**39€**

---

### KAHE KLAASI VEINIGA

„Antica Osteria“ Bianco  
(Verdicchio, Trebbiano) VdT,  
Garofoli, Marche

„Antica Osteria“ Rosso  
(Montepulciano, Sangiovese) VdT,  
Garofoli, Marche

**50€**