

Per S.



Gastronomiska sällskapet Marmiteira, Helsingborg
Måndagen den 3 maj 2010

Menu da trattoria italiano-Italiensk Trattoriameny

Antipasti - Entréerätter

Bruschette fantasia – Två sorters Bruschetta

Insalata di polipi primavera – Vårens Bläckfisksallad

Primo - Förrätt

Ravioli della casa – Husets Ravioli

Secondo - Huvudrätt

Zuppa di pesce dello chef Kockens Fisksoppa

Dessert—Dessert

Gelato - Glass

Aperitivo in cucina Matlagningsdrink

Campari bitter

Acqua minerale Ramlösa

Bevande Drycker

Rapitalà Catarratto Chardonnay 32220

Vino bianco della Sicilia - Vitt vin från Sicilien

Valpolicella Ripasso Corte Lenguin

Vino rosso del Veronese - Rödvin från Veronaområdet

Amarone della Valpolicella Corte Lenguin

Vino rosso del Veronese - Rödvin från Veronaområdet

Limoncello di Capri 781-02

Digestivo di Capri al limone Citronlikör från Capri

Värd. Mats Nilsson

V Värd. Carl-Olof Wramby

Dukning

Tavola



Dukning

Vi dukar fyrkantiga åtta personers bord med rödvita dukar

Förutom glas bestick och servett, dukar vi med

Riven parmesan Parmigiano Reggiano

Grissini

Bröd

Vin tre sorter

De som dukar river parmesan och skär upp brödet och öppnar
vinflaskorna.