

## *En smak av Italia, en helafte på Selbusjøen Hotell og Gjestegård*

*Selbusjøen Hotell og Gjestegård har et eksklusivt samarbeid med dedikerte vinbønder i Nord Italia. Sammen med disse har vi satt sammen en meny basert på lokale råvarer med deres viner. Maten serveres med viner fra Casina Feliciano ved Gardarsjøen og Eraldo Viberti i Piemonte. Feliciano Grifo Lugano serveres før dere går til bords.*

*Velkommen til en smakfull reise.*

### *MENY*

#### *Aperitif*

*Feliciano Grifo Lugano*

#### *Forrett:*

*Minestrone di Cavolfiore , Salmone affumicato , con olio di Tartufo e Focaccia fatta in Casa  
Blomkål.-Jordskokk suppe ,Serveres med røkelakstartar ,Parmesan og Trøffelolje , Hjemmebakt Focaccia.  
Vin: Feliciano Felugan DOP 2012*

#### *Hovedrett:*

*Arrosto di Filetto di Renna , con Risotto ai Funghi e Verdure di stagione con Barbera  
"vigna clara"  
Helstekøt Reinsdyrfilet , Sopprisotto , fine grønnsaker sc.Barbera  
Vin: Feliciano Cebon IGT 2010*

#### *Osterett:*

*Piccolo piatto di Formaggi , con Selbu Blå e Formaggi Lokali e Miele Selbu  
Liten Ostetallerken , med Selbu Blå og 3 andre lokale oster , Selbuhonning.  
Vin: Eraldo Viberti Barollo 2008 DOCG*

#### *Dessert:*

*Espresso Panacotta , con Cloudberries e Nocciola .  
Espresso Pannacotta , servers med Multecoli , Hasselnøttflørn.  
Vin: Muscato Asti*

*Pris pr person: Kr 1190,-*