

# Wine & Dine

## 29 mars

Viner från Sicilien  
In Vignerie

### **Torsk Sashimi**

Ponzudressing, råörda lingon, fänkålsrudite  
*VINUDILICE – Rosé Wine from Northwest ETNA*

### **Risotto & Skaldjur**

Smaksatt med brynt skaldjursfond, rödräka, pilgrimsmussla, brynta pinjenötter  
*VIGNAdiMILO – Etna Bianco Superiore CASELLE DOC*

### **Pannstek Pilgrimsmussla**

Friterad blomkål, blomkålspure och picklad blomkål  
*VIGNAdiMILO – Etna Bianco Superiore CASELLE DOC*

### **Bakade betor**

Röda och gula betor serveras med sabayonne på brynt smör, rostade hassel och val -nötter  
*RADICA VINCENZO VINEYARD*

### **Rödvinsbräserad Griskind**

Mandelpotatispuré, pancetta och gremolata  
*I VIGNERI: Traditional Red Wine of Mt. Etna*

### **Fransk chokladterrin**

Vispad salt karamell panna cotta med flingsalt och hallon culi