FOLLINGERS

OSTERIA NORDICA

Wine Importer Dinner

Med Thomas Pennerud





Fem rätter · Nio viner

Välkommen till en kväll med mat, vin och berättelser vid Rätansjön. Tillsammans med Thomas Pennerud, vinexpert med examen DipWSET, utforskar vi italienska och franska viner till Follingers italienska femrättersmeny.

Vi provar två viner till var och en av de fyra första rätterna och ett dessertvin till avslutningen – sammanlagt nio viner, utvalda till kvällens meny.

Thomas delar med sig av kunskap och berättelser från sina vinresor. Vi får lära oss mer om vinernas ursprung, karaktär och samspelet mellan mat och vin.

Från pilgrimsmussla med citrus och svart bläckfiskrisotto till tagliolini med kalvbräss och anklever, kalventrecôte och en dekonstruerad tiramisù.

Bokning på follingers.se

Hela kvällens meny på nästa sida

FOLLINGERS

OSTERIA NORDICA

Wine Importer Dinner

Med Thomas Pennerud

ANTIPASTO

Mare e Agrumi

Råmarinerad pilgrimsmussla med apelsin, fänkålskräm
och basilikaolja.

PRIMO

Risotto al Nero di Seppia

Krämig svart bläckfiskrisotto med grillad tentakel,
persiljeolja och picklad schalottenlök.

SECONDO PRIMO

Tagliolini con Animelle e Foie Gras

Färsk tagliolini glaserad i madeirasås, toppad med
stekt kalvbräss, anklever och hyvlad tryffel.

SECONDO

Vitello e Bosco

Kalventrecôte med tryffeljus, rotselleripuré,
karljohan och små gnocchi di patate.

DOLCE

Tiramisù Decostruito

Dekonstruerad tiramisù med kaffegelé, mascarponemousse,
chokladjord och marsalaskum.