

Winemaker's^{dinner}

Focaccia with
Terreno's Olive Oil

Amuse Bouche

Almond potato cream - nettles - Kalix bleak
roe - rye bread - olive oil

White Asparagus

Poached white asparagus - brown butter
hollandaise - ramson - herbs - shoots

Risotto

Risotto - morel mushrooms - aged
parmesan cheese - baked onion

Lamb

Herb-roasted lamb saddle - red wine sauce
- green asparagus - potato terrine

Chocolate

Dark chocolate mousse - coffee ganache -
toffee cream - almond cake - roasted almond

Coffee & Pralines

SEK 1195

The Wine

Wine Pairings

2014 Terreno Quattro Sorelle
Metodo Classico

2021 Terreno Bianco
Professore, IGT

2019 Terreno Chianti
Classico, DOCG

2017 Terreno Chianti Classico
Riserva, DOCG

2007 Terreno Vin Santo del
Chianti Classico, DOC

Available in the Bar

2023 Terreno Rosato di Toscana, IGT

2020 Terreno Chianti Classico Le
Tre Vigne, DOCG

2019 Terreno Chianti Classico Riserva
Le Bonille di Sopra, DOCG

2019 Terreno Chianti Classico Gran
Selezione Sillano, DOCG

2019 Terreno Chianti Classico Gran
Selezione ASofia, DOCG