

basso

SOCIAL

Velkommen til social dining hos Basso Social, hvor den perfekte matopplevelsen blir gitt ved å nyte et måltid sammen!

Hos Basso tar vi våre gjester gjennom en lengre smaksreise med en social dining – opplevelse bestående av hhv. 10 og 13 serveringer. Her får du som gjest muligheten til å få flere ulike smaksopplevelser under en samlet middag.

Vår social dining meny endres etter sesong men er alltid sterkt inspirert av det italienske kjøkken. Med en naturlig respekt for våre røtter får menyen en Nordisk twist; på Basso bruker vi Nordens lekke råvarer, når vi lar oss inspirere av den italienske matkultur.

Torsdag til søndag er det kun mulig å velge enten våre 10 eller 13 serveringer

13 RETTER

798,- per person

Må velges av hele selskapet

Menyen består av

Snacks
Forrett
Mellomrett
Hovedrett
Dessert

10 RETTER

698,- per person

Må velges av hele selskapet

Menyen består av

Snacks
Forrett
Hovedrett
Dessert

Prøv vår vinmeny og fullfør smaksreisen med nøye utvalgte italienske viner

VIN MENY

5 GLASS

728,- per person

4 GLASS

588,- per person

basso

SOCIAL

SNACKS

Langtidsstekt svin – Eple chutney – Røkt mandel

Mandel, Sennep, Svovldioxid, Sulfitter

Birra Moretti braisert svin med eple & rødløkchutney, servert med sprø, røkt mandel.

Arancini – Tomat – Ertepuré

Egg, Hvete, Melk, Sulfitter

Sprø Arancini med tomat & basilikum. Servert på frisk & syrlig erterpuré.

Reker – Forkullet hvitløk – Sitronkrem

Egg, Hvete, Melk, Sulfitter

Sprø pasta med chilimarinerte reker. Servert med sitronkrem & forkullet hvitløk.

Snack servering 128,-

FORRETT

Kamskjell – Peperonata – Pinjekjerner

Bløtdyr, Hvete, Sennep, Sulfitter

128,-

Friteret kamskjell i egen skål med spicy, kremet pimentsaus & ristede pinjekjerner.

Italiensk skaldyrssuppe – Posjert hvit fisk – Sennepskorn

Egg, Bløtdyr, Fisk, Hvete, Skalldyr, Melk, Sulfitter

158,-

Kremet italiensk skaldyrssuppe med posjert hvit fisk, syltede sennepskorn & soltørket tomatolje.

Romaine – Fermentert hvitløk – Urtecrumble

Egg, Hvete, Melk, Sennep, Sulfitter

128,-

Gratinert mini romaine salat a la Caesar.

Serveres med fermentert hvitløkscrem, sprø parmesan & urtecrumble.

MELLOMRETT

Kremet risotto – Mascarpone – Trøffel

Melk, Sulfitter

168,-

Silkemyk risotto på fersk italiensk ost, sort pepper, hvitvin & trøffel.

Retten er en klassiker på menyen vår & et absolutt "must try".

Grønne asparges – 'Nduja – Parmesan

Egg, Melk, Sennep, Sulfitter

128,-

Sitronmarinerte grønne asparges, serveres med italiensk 'Nduja, sprø parmesan & fersk frisée salat.

Tartar – Jordskokk – Basilikum

Egg, Hvete, Sennep, Sulfitter

158,-

Tomatisert kalvetartar smakt til med olivenolje & havsalt.

Serveres med basilikumkrem, crispy jordskokkchips, syltet jordskokk & tørket tomat.

HOVEDRETT

Okse – Grappa – Ramsløk

Sulfitter

178,-

Rosmarin marinert rosagrillet okse med okseglace smakt til med grappa.

Toppet med en gremulata på ramsløk.

Pasta Limone – Spinat – Pancetta

Egg, Hvete, Melk, Sulfitter

168,-

Kremet pasta med sitron, parmesan, sort pepper & sitronskall.

Serveres med ristet sprø pancetta & babyspinat.

Stracciatella – Syltede tomater – Røkt salt

Melk, Sulfitter

158,-

Hjemmelaget italiensk stracciatella på en bunn av friske tomater & syltede san marzano tomater.

Drysset med røkt salt & basilikumolje. Pyntet med frisk basilikum.

DESSERT

Mandelkake – Mascarpone – Sitronsorbet

Egg, Hvete, Melk, Mandel, Sulfitter

148,-

Italiensk rosmarin-mandelkake med kremet vanilje mascarpone.

Servert med limoncello sorbet & toppet med frossen sitronverbena.