

# 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. 13 eller 10 retter. 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 lekre råvarer, når vi lar oss inspirere av den italienske matkultur.

**Torsdag til lørdag er det kun mulig å velge enten våre 13 eller 10 retter.**

**På søndager serverer vi vår Sunday Tasting meny.**

## BASSO EXPERIENCE

13 retter

798 per person

Må velges av hele selskapet

### Menyen består av

Snacks  
Forrett  
Mellomrett  
Hovedrett  
Dessert

## EXPLORE MENY

10 retter

698 per person

Må velges av hele selskapet

### Menyen består av

Snacks  
Forrett  
Hovedrett  
Dessert

Prøv vår vin- eller drikkemeny & fullfør smaksreisen din. Vi har nøye utvalgt de to menyene med 4 eller 5 gode glass i hver

## VINMENY ELLER DRIKKEMENY

5 GLASS

728 per person

4 GLASS

588 per person

## SNACKS

### Fersk ravioli – Røkt mascarpone – Pancetta Hvitløk, Melk

Fersk ravioli av rødbeter fylt med røkt mascarpone & sprø pancetta.

### Terte – Jordskokk – Brent purre Sennep, Hvete, Hvitløk, Melk

Bakt miniterte med jordskokkrem, syltet jordskokk & brent purre.

### Salsiccia – Basilikum – Salvie Egg, Sennep, Hvete, Hvitløk, Melk

Sprø salsiccia servert med basilikumkrem & fritert salvie.

Snack servering **128**

## FORRETT

### Carpaccio – Pistasj – Rødbete Egg, Sennep, Hvete, Hvitløk, Melk

Oksencarpaccio servert med pistasjekrem, sprø capelli & syltede rødbeter.

**158**

### Kamskjell – Hvitløk – Brunet smør Bløtdyr, Egg, Sennep, Hvitløk

Fritert kamskjell i eget skall servert med krem av svart hvitløk, syltede rips & brunet smør.

**158**

### Portobello – Sofrito – Artisjokk Hvitløk, Melk

Italiensk portobello suppe servert med sofrito, urter & artisjokk.

**128**

## MELLOMRETT

### Kremet risotto – Mascarpone – Trøffel Egg, Melk, Hvete

Silkemyk risotto på fersk italiensk ost, sort pepper, hvitvin & trøffel. Retten er en klassiker på menyen vår & et absolutt "must try".

**168**

### Tunfisk – Crostini – Kapers Fisk, Egg, Sennep, Hvete, Hvitløk, Melk

Crudo af frisk tun serveret med sprødt brød, citron & kaperscreme.

**128**

### Potet frittata – Gressløk – Sennep Egg, Sennep, Hvitløk, Melk

Potet frittata servert med gressløkscrm & syltede sennepskorn.

**128**

## HOVEDRETT

### Braiserert svin – Tyttebær – Fermentert peppersaus Hvete, Hvitløk, Melk

Braiserert svin servert med fermentert peppersaus & syltede tyttebær.

**178**

### Pasta limone – Spinat – Pancetta Egg, Hvete, Hvitløk, Melk

Kremet pasta med sitron, parmesan, svart pepper & sitronskall. Servert med sprøstekt pancetta & babyspinat.

**168**

### Stracciatella – Syltede tomater – Røkt salt Melk

Hjemmelaget italiensk stracciatella på en bunn av friske tomater & syltede san marzano tomater. Drysset med røkt salt & basilikumolje. Pyntet med frisk basilikum.

**158**

## DESSERT

### Amarena – Honning – Mascarpone Egg, Melk, Hasselnøt

Is laget av amarena kirsebær, servert med honning tuiles, hasselnøtt-nougatine & kirsebærstøv.

**148**