

SKÄR BORT

*”Det skall vara enkelt – men
inte för
enkelt, det skall vara rustikt
och vackert
på de bästa av råvaror”
då blir det som i italien*

**Välkommen till
Ristorante il Tempo**



VÄLKOMNA TILL IL TEMPO

MENY FÖR LITET STÖRRE SÄLLSKAP

**STÖRRE SÄLLSKAP
ÄR DET ROLAGSTE EN
RESTAURATÖR
VET. DET STÄLLER
SPECIALLA KRAV PÅ
ORGANISATIONEN
FÖR ATT LYCKAS.**

**IL TEMPO ÄR EN
RESTAURANG
MED STOR PUBLIK.
I DENNA LILLA MENY
HAR VI SKRÄDDAR-
SYTT ETT AXPLOCK AV
RÄTTER SOM VI
HJÄRTLIGT
REKOMMENDERAR**



il tempo

IL TEMPO START UP!

PIZZA FUNGHI /SLICE

passerad tomat, stekt höstsvamp, parmesan, rucola och pinjenötter/ tomato, sauce, fried autumn mushrooms, parmesan and pine nuts

ANTIPASTI

MOZZARELLA CAPRESE

MOZZARELLA D.O.P (KAMPANIEN), BAKADE TOMATER, TOLVÅRIG BALSAMICO, X-VIRGIN OLIVOLJA & BASILIKA / MOZZARELLA (CAMPANIA), BAKED TOMATOES, TWELVE YEAR OLD BALSAMIC, X-VIRGIN OLIVE OIL & BASIL

ANTIPASTI MISTI

MARMORBRICKA FYLLED MED CHARKUTERIER, KRONÄRTSKOCKA, OLIVER, CORNICHONGER OCH FRITTATA / CURED MEATS FROM SMALL PRODUCERS WITH ARTICHOKE AND OLIVES

PRIMI PIATTI

RISOTTO AI FUNGHI 149/199

CARNAROLIRIS BRÄSERADE I VITT VIN OCH KYCKLINGFOND, TOPPAS MED BLANDAD HÖSTSVAMP OCH KNAPERSTEKT KALVBRÄSS / CARNAROLI RICE BRAISED IN WHITE WINE AND CHICKEN STOCK, WITH MIXED AUTUMN MUSHROOMS AND CRISPY SWEETBREADS

PAPPARDELLE SALSA RAGU

RAGU PÅ HÄNGMÖRAD HÖGREV BAKAD I VIN, TOMAT, ÖRTER OCH FOND. SLUNGAS I HEMGJORD PAPPARDELLE MED PARMIGIANO REGGIANO / RAGOUT OF DRY AGED PRIME RIB BAKED IN WINE, TOMATO, HERBS AND STOCK. TOSSED WITH HOMEMADE PAPPARDELLE AND PARMIGIANO REGGIANO

MACCHERONI AL TARTUFO

HEMGJORDA MACCHERONI SLUNGADE I TRYFFEL, CITRON OCH PARMESAN MED HALSTRAD PILGRIMSMUSSLOR / HOMEMADE MACCHERONI TOSSED IN TRUFFLE, LEMON AND PARMESAN WITH SEARED SCALLOPS

SECONDI PIATTI

CONFIT D'ANATRA GAMBA

CONFITERAT ANKLÅR MED KRYDDKOKTA LINSER, BAKAD ENDIVE OCH SÅS SMAKSATT MED ESPRESSO / CONFIT OF DUCK LEG WITH SPICE COOKED LENTILS, BAKED ENDIVE AND SAUCE FLAVORED WITH ESPRESSO

PORCHETTA

ÖRTER, LARDO, LÖK, SERVERAS MED ÄPPELPURÉ, BRÄSERAD SPETSKÅL OCH SKY / HERBS, LARD, ONIONS, SERVED WITH APPLE PUREE, CABBAGE AND GRAVY

AGNELLO ARROSTO

LAMMROSTBIF SERVERAS MED EN RAGU PÅ ITALIENSKA BÖNOR, TOMAT, GREMOLATA OCH RÖDVINSSÅS./ BAKED LAMB ROAST SERVED WITH A RAGOUT OF ITALIAN BEANS, TOMATO, GREMOLATA AND RED WINE SAUCE.

ALTERNATIV - UNO 395 P.P

*il tempo start up - anti pasti
primi patti - petit four*

ALTERNATIV - DUE 425 P.P

*il tempo start up - anti pasti
primi piatti - dolce*

ALTERNATIV - TRE 485 P.P

*il tempo start up - anti pasti
secondi patti - dolce*

CONTORNI 49 kr/st

Mixsallad
Potatispuré
Tomatsallad
Varm spenat
Rostad potatis

DOLCE

TIRAMISÙ

our classic tiramisù

ITALIENSK GLASS

assorted ice cream/

PETIT FOUR

small chocolate truffle

Anche l'occhio vuole la sua parte.

Även ögat skall ha sitt.

SKÄR BORT