

SÄLLSKAPSMENYER

välkommen till menyer för sällskap från 10 till 50 personer

Vi är en liten intim krog som vill skapa service och gastronomi med hög ambition. Är ni ett större sällskap så har ni tre olika menyer att välja mellan. Det är viktigt att alla samlas kring något av dessa alternativ.

Först då klarar vi att hålla hög svansföring och ge dig en riktig il tempokväll!

Tack för din förståelse. Ha en trevlig kväll hos oss!

APERITIVO

GODA BUBBLOR ATT BÖRJA MED

HUSETS PROSECCO 99

vår egen prosecco unico

BELLINI 115

prosecco och puré av vit persika

ROSSINI 115

prosecco och puré av jordgubbar

TILLTUGG

något att njuta till drinken

PIZZETTE 90

minipizza från vedugnen, solmogna tomater, buffelmozzarella, parmaskinka, basilika & x-virgin olivolja / mini pizza from the wood burning oven, sun-ripened tomatoes, mozzarella, prosciutto, basil & olive oil

ROMA NEW YORK 395

vår mest populära meny!

ANTIPASTI MISTI

marmorbricka fylld med charkuterier, kronärtskocka, oliver, cornichonger och frittata/
cured meats from small producers with artichokes and olives

PAPPADELLE SALSA RAGU

ragu på högrev bakad i vin, tomat, örter och fond. slungad 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

eller

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

platträkor, bläckfisk och blåmusslor slungade i hemmagjord spaghetti med vitt vin, tomat, skaldjursfond, chili, vitlök och persilja / shrimp, squid and mussels tossed in homemade spaghetti with white wine, tomato, seafood stock, chilli, garlic and parsley

TIRAMISÚ

vår klassiska tiramisú / our classic tiramisú

VINPAKET

låt oss matcha med god dryck till maten

UTVALDA VINER TILL MENYN 390

vår källarmästare sätta samman mat och dryck

VINMENY EXKLUSIVE 590

vår källarmästare väljer bland fin vinerna

CAFFÉ

FRÅN VÅR ESPRESSOMASKIN

kaffe/te 32
espresso enkel 27
espresso dubbel 35
cappuccino 37

ultimo aiuto -
sista hjälpen
tryffel valfritt
kaffe och
3 cl grappa 99

SÄLLSKAPSMENYER

välkommen till menyer för sällskap från 10 till 50 personer

Vi är en liten intim krog som vill skapa service och gastronomi med hög ambition. Är ni ett större sällskap så har ni tre olika menyer att välja mellan. Det är viktigt att alla samlas kring något av dessa alternativ.

Först då klarar vi att hålla hög svansföring och ge dig en riktig il tempokväll!

Tack för din förståelse. Ha en trevlig kväll hos oss!

APERITIVO

GODA BUBBLOR ATT BÖRJA MED

HUSETS PROSECCO 99

vår egen prosecco unico

BELLINI 115

prosecco och puré av vit persika

ROSSINI 115

prosecco och puré av jordgubbar

TILLTUGG

något att njuta till drinken

PIZZETTE 90

minipizza från vedugnen, solmogna tomater, buffelmozzarella, parmaskinka, basilika & x-virgin olivolja / mini pizza from the wood burning oven, sun-ripened tomatoes, mozzarella, prosciutto, basil & olive oil

IL TEMPO 475

CARNE CRUDA

tartar av oxinnanlår med gräslöks emulsion, picklad jordärtskocka, parmesan och tryffel
beef tartar with chive emulsion, pickled jerusalem artichoke, parmesan, truffle
eller

TERRINE FEGATO D'ANATRA

Terrine på anklever och konfiterat anklår med äppelkompott, hasselnöt och nötblöd
foie gras and duck confit terrine with apple compote, hazelnut and nut bread

MERLUZZO CON CAVALO

sejrygg med rostad jordärtskocka, grönkål, bakad grädde och sesamfrön
saithe with roasted jerusalem artichoke, kale, baked cream and sesame seeds
eller

ANATRA CON SEDANO E TARTUFI

Stekt vildandsbröst och konfiterat lår med sellericreme, sellerikrisp, tryffel och anksky
Roasted wild duck breast and confit with celery creme, celery crisp and truffle

CIOCCOLATO E CILIEGIE

chokladnemesis (bakad chokladcreme), körsbärssorbet, kondenserad mjölk, chokladkrisp
chocolate nemesis, cherry sorbet, dulce leche, chocolate crisp
eller

TORRONE CON PERE

nougatbavaroise, inkokt päron, päronsorbet, nötter och maräng
nougat bavaroise, poached pear, pear sorbet, nuts and meringue

VINPAKET

låt oss matcha med god dryck till maten

UTVALDA VINER TILL MENYN 390

vår källarmästare sätta samman mat och dryck

VINMENY EXKLUSIVE 590

vår källarmästare väljer bland fin vinerna

CAFFÉ

FRÅN VÅR ESPRESSOMASKIN

kaffe/te 32
espresso enkel 27
espresso dubbel 35
cappuccino 37

ultimo aiuto -
sista hjälpen
tryffel valfritt
kaffe och
3 cl grappa 99

SÄLLSKAPSMENYER

välkommen till menyer för sällskap från 10 till 50 personer

Vi är en liten intim krog som vill skapa service och gastronomi med hög ambition. Är ni ett större sällskap så har ni tre olika menyer att välja mellan. Det är viktigt att alla samlas kring något av dessa alternativ.

Först då klarar vi att hålla hög svansföring och ge dig en riktig il tempokväll!

Tack för din förståelse. Ha en trevlig kväll hos oss!

APERITIVO

GODA BUBBLOR ATT BÖRJA MED

HUSETS PROSECCO 99

vår egen prosecco unico

BELLINI 115

prosecco och puré av vit persika

ROSSINI 115

prosecco och puré av jordgubbar

TILLTUGG

något att njuta till drinken

PIZZETTE 90

minipizza från vedugnen, solmogna tomater, buffelmozzarella, parmaskinka, basilika & x-virgin olivolja / mini pizza from the wood burning oven, sun-ripened tomatoes, mozzarella, prosciutto, basil & olive oil

LA FAMIGLIA 375

sitt vid vårt långa bord som en familj!

MOZZARELLA CAPRESE

buffelmozzarella med pachinotomater och basilika
buffalo mozzarella with pachino tomatoes and basil

MAIALE CON GNOCCHI

grissida med gnocchi, spetskål, smörsås och friterad brysselkål
porkbelly with gnocchi, cabbage, beurre blanc, and brussel sprouts

eller

AGNELLO CON FAGIOLI

bakad lammhögrev och lammsalsicca med bönor, getost, rödbeta och auberginekroketter
lamb neck and lamb salsicca with beans, goat cheese and eggplant croquette

TARTUFO DI CIOCCOLATO

chokladtryffel
small chocolate truffle

VINPAKET

låt oss matcha med god dryck till maten

UTVALDA VINER TILL MENYN 390

vår källarmästare sätta samman mat och dryck

VINMENY EXKLUSIVE 590

vår källarmästare väljer bland fin vinerna

CAFFÉ

FRÅN VÅR ESPRESSOMASKIN

kaffe/te 32
espresso enkel 27
espresso dubbel 35
cappuccino 37

ultimo aiuto -
sista hjälpen
tryffel valfritt
kaffe och
3 cl grappa 99