

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 95

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 425

vår mest populära meny!

ANTIPASTI MISTI

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

PAPPARDELLE SALSA RAGU

ragu på högre 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 95

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

ANTIPASTI MISTI

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

eller

TONNO CRUDO

sotad tonfisk, sparris, ramlöksemulsion, sesamfrön
tuna, asparagus, ramson emulsion, sesame

TROTA CON CAVOLFIORE

Bakad röding, blomkål, oliver, tomat och brynt smör
Arctic char, cauliflower, olives, tomato and brown butter

eller

AGNELLO CON MALNZAN

lammrostbiff, auberginekroetter, caponata
roast beef of lamb, aubergine crocettes, caponata

TORTA DI MANDORLE

mandel -och ricottakaka, mascarpone, jordgubbar och fiore de latte glass
almond and ricotta cake, mascarpone, strawberries and fiore de latte ice-cream

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 85

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 395

sitt vid vårt långa bord som en familj!

POMODORO CON CHEVRE AFFUMICATA

rökt chevre, bakad tomat, picklad tomat, krispig lök, chili
goat cheese, baked tomato, pickled tomato, crispy onion and chili

eller

ASPARAGI BIANCHI

vitsparris, sabayonne med brynt smör, forellrom och krispigt kycklingskinn
white asparagus, brown butter sabayonne, trout roe, crispy chicken skin

PORCHETTA

fläskside fylld med örter, polenta, broccolini, lök, mandel och marsalasky
pork belly stuffed with herbs, polenta, broccolini, onion, almonds and marsala

eller

POLLO CON PRIMAVERA VERDE

majskycklingbröst och lår, bondbörnor, ramslök och kycklingbuljong
chicken breast and thigh, broad beans, ramson and chicken stock

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