

SÄLLSKAPSMENYER

menyer för sällskap från 10 till 50 personer



APERITIVI

NEGRONI • 136

Beefeater Gin, Campari, Carpano Classico

GUDFADERN • 136

Chivas Regal 12Y, Disaronno Amaretto, Peychauds bitter

DRY MARTINI • 136

Beefeater Gin, Noilly Prat, twist or olive

RINQUIN-KNACK • 136

Rinquinquin, Peychauds bitter, Champagne

MENU ROMA NEW YORK

Förrätt- Starter

MOZZARELLA CAPRESE ET PIZETTE

Buffelmozzarella, san marzano tomat, rucola & basilika, serveras med nygräddad mini pizza
buffalo mozzarella, picadilly tomatoes, basil, arugula & anchovies served with fresh baked pizette

Varmrätt- Main

TROTA ALLA GRIGLIA

grillad regnbågslox med oliver, tomat, kapris, fänkål, rostad potatis & örtsallad
grilled rainbow trout with olives, capers, tomato, fennel, roasted potatoes & herb salad

eller/or

AGNELLO AROSTO

Helstekt lammrostbiff med pistage & hasselnöt, rostade primör- morötter, tomat & gnocchi
Roasted top side of lamb with pistachio & hazelnut, carrots & San Marzano tomato & gnocchi

Dessert

PANNA COTTA AL CAMELLO

Dulcey vit chokladpannacotta, karamell, gräddfilsglass, pistage- & valnötspraliné
Dulcey white chocolate panna cotta, caramell, sour ice cream, pistachio & walnut praliné

395 kr

VINPAKET ROMA

2016 Soave Classico, MASI
2015 Torricella, Barone Ricasoli **eller/or**
2016 Badiola, Marchesi Mazzei
2016 Moscato D'Asti, Giacomo Bologna

325 kr

VINPAKET NEW YORK

Ett Glas Prosecco
2013 Soave Superiore Riserva, Canestrari
2014 I Sistri Chardonnay, Felsina **eller/or**
2014 Valpolicella Superiore, Villa Canestrari
2016 Moscato D'Asti, Giacomo Bologna

485 kr

Önskar du ett vegetariskt/vegan-alternativ?
Självklart komponerar vi ett sådant förslag!
Eventuella allergier bör meddelas vid bokningsstillfället

SÄLLSKAPSMENYER

menyer för sällskap från 10 till 50 personer



APERITIVI

NEGRONI • 136

Beefeater Gin, Campari, Carpano Classico

DRY MARTINI • 136

Beefeater Gin, Noilly Prat, twist or olive

GUDFADERN • 136

Chivas Regal 12Y, Disaronno Amaretto, Peychauds bitter

RINQUIN-KNACK • 136

Rinquiquin, Peychauds bitter, Champagne

MENU IL TEMPO CLASSICO

Förrätt- Starter

BRUSCHETTA NAPOLETANA

Tomat, aubergine, kapis, pinjenötter, mynta, basilika, vitlök & pecorino

Tomato, aubergine, pine nuts, capers, mint, basil, garlic & pecorino

Varmrätt- Main

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Svart pasta, bläckfisk, scampi, blåmusslor, vitt vin, chili, vitlök & persilja

Black ink pasta, squid, scampi, mussels, white wine, tomato, chili & garlic

eller

TAGLIATELLE SALSA RAGU

Ragu på högrek, rödvin, tomat, örter & parmesan

Ragout of chuck, red wine, tomato, herbs & parmesan

Dessert

TIRAMISÚ

Vår klassiska tiramisú

Our classic tiramisú

375 kr

VINPAKET IL TEMPO

2016 - Belguardo Vermentino, Marchesi Mazzei
2015 - Torricella, Barone Ricasoli **eller/or**
2016 - Primitivo di Manduria, Cantine Due Palme
2016 - Granello, Barone Ricasoli

325 kr

VINPAKET PRIMAVERA

ett glas prosecco
2015 - Codice V, Marchesi Mazzei
2014 - I Sistri Chardonnay, Felsina **eller/or**
2013 - Ruit Hora, Caccia Al Piano 1868
2016 - Granello, Barone Ricasoli

485 kr

Önskar du ett vegetariskt/vegan-alternativ?
Självklart komponerar vi ett sådant förslag!
Eventuella allergier bör meddelas vid bokningstillfället

SÄLLSKAPSMENYER

menyer för sällskap från 10 till 50 personer



APERITIVI

NEGRONI • 136

Beefeater Gin, Campari, Carpano Classico

DRY MARTINI • 136

Beefeater Gin, Noilly Prat, twist or olive

GUDFADERN • 136

Chivas Regal 12Y, Disaronno Amaretto, Peychauds bitter

RINQUIN-KNACK • 136

Rinquiquin, Peychauds bitter, Champagne

MENU IL TEMPO GRANDE

Förrätt- Starter

ANTIPASTI MISTI

Marmorbricka fylld med italienska charkuterier, ost, kronärtskocka, oliver, pickles & frittata
Italian cured meats, cheese, fritatta, pickles, artichokes & olives

Mellan- Primi

RISOTTO CON ASOPARAGI

Vit sparris, kycklingfond & 36 månaders parmesan
White asparagus, chicken broth & 36 month parmesan

Varmrätt- Main

GRIGLIATA MISTA

med kyckling, salsiccia & biff, serveras med polenta, vitlöksrostad potatis, tomatsallad, salsa verde & grillad citron
mixed grill with chicken, salsiccia & strip loin, served with creamy polenta, garlic roasted potatoes, tomato salad, salsa verde & grilled lemon

Dessert

TORTA ALLA MANDORLE

Mandelkaka, inkokta rabarber, rabarber sorbet & italiensk maräng
Almond cake with rhubarb, rhubarb sorbet & italian meringue

450 kr

VINPAKET GRANDE

2016 Barbera Organico, San silvestro
2016 Chianti dell Barone ricasoli
2014 Langhe Nebbiolo, Cantine Pertinace
2014 Recioto Classico della valpolicella, MASI

445 kr

VINPAKET GRANDIOSO

Ett Glas Prosecco
2015 Zizola, Marchesi Mazzei
2015 Brolio Chianti Classico, Barone Ricasoli
2013 Vino Nobile di Montepulciano, Cecchi
2014 Recioto Classico Della valpolicella

595 kr

Önskar du ett fisk/vegetariskt/vegan-alternativ?
Självklart komponerar vi ett sådant förslag!
Eventuella allergier bör meddelas vid bokningstillfället