

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

Rinquiquin, Peychauds bitter, Champagne

MENU ROMA - NEW YORK

Förrätt- Starter

MOZZARELLA CAPRESE ET PIZZETTE

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

Varmrätt- Main

VITELLO

Grillad kalvschnitzel, spenat, bakad tomat, citronsmör & gremolata
Grilled veal schnitzel, spinach, baked tomato, lemon butter & gremolata

eller/or

PESCE CON CAPONATA

Grillad röding, siciliansk caponata, spenat & grillad citron
Grilled char, sicilian caponata, spinach & grilled lemon

Dessert

CHOKLADTRYFFEL

Chocolate truffle

415 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 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 CLASSICO

Förrätt- Starter

ANTIPASTI MISTI

Utvalda charkurerier, parmesan, kronärtskocka, oliver & crostini

Italian cured charcuteries, parmesan, artichokes, olives & crostini

Varmrätt- Main

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Rödräkor, blåmusslor, bläckfisk, vitt vin, chili, vitlök & persilja

Argentinean red shrimps, mussels, squid, white wine, chili, garlic & parsley

eller

PAPPADELLE SALSA RAGU

Ragu på högrev, rödvin, tomat, örter & parmesan

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

Dessert

TIRAMISÚ

Vår klassiska tiramisú

Our classic tiramisú.

385 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

BRUSCHETTA

Grillad bröd, lättstuvade kantareller & pecorino
Grilled bread, creamed chanterelles & pecorino

Mellan- Primi

½ MACCHERONI

med tryffelsås och färskriven tryffel
with truffle sause & grated truffle

Varmrätt- Main

GRIGLIATA MISTA

Mixed grill med ibericogris, kyckling & salsiccia. Serveras med tryffelpotatis, tomatsallad & grillad citron
Mixed grill with Iberico pork, chicken & salsiccia. Served with truffle potatoes, tomato salad & grilled lemon

Dessert

PANNACOTTA

Mascarpone pannacotta & körsbärskompott
Mascarpone panna cotta & cherry compoter

465 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