



il tempo

RISTORANTE E PIZZERIA

BRUNCHSPECIAL

NONINO COLLINS

BEEFEATER GIN, AMARO NONINO, SALVIA,
FÄRSKPRESSAD CITRON, SOCKER & SELTERSATTEN

110:-



- BIRRA ALLA SPINA / ÖL PÅ FAT -

BIRRA PORETTI	49
CARLSBERG HOF	49

- BOTTIGLIA / ÖL PÅ FLASKA -

BROOKLYN EAST IPA	79
BROOKLYN LAGER	75

- ANALCOLICHE / ALKOHOLFRIIT -

LIMONATA	55
VIT PERSIKA, CITRON, JASMINE, SELTERVATTEN	
NOSECCO	60 / 195
ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE VIN	
ALKOHOLFRIIT VIN	55 / 175
RIESLING ELLER SHIRAZ	
CARLSBERG NON ALCOHOLIC	45
SAN PELIGRINO 75 CL	68
PEPSI - PEPSI MAX - ZINGO - 7UP	37
VIRGIN MARY	55
TOMATJUICE, FÄRSKPRESSAD CITRON & KLASSISKA BLOODY MARY-KRYDDOR	

BRUNCHMENY

- ITALIENSK BRUNCHBUFFÉ -

På lördagar och söndagar dukar vi upp vår härliga italienska brunchbuffé, med influenser av klassiska rätter från New York. En valfri varmrätt ingår, men du kan givetvis beställa in fler till bordet och slutligen avsluta med en dignande dessertbuffé!

HELGBRUNCH
12.00-15.30

295KR PER PERSON
BARN 4-12 ÅR 135KR
BARN UPP TILL 3 ÅR ÄTER GRATIS

BRUNCH

FÖRRÄTTSBUFFÉ

ANTIPASTI
CHARKUTERIER MED TILLBEHÖR
GRÖNSAKER OCH SALLADER
VEDUNGSBAKADE PIZZOR

varmrätter

DET INGÅR EN VALFRI VARMRÄTT PER GÄST
VILL DU TESTA FLER VARMRÄTTER
FRÅN KÖKET, TILLÄGG 55:-/ST

PANCAKES

Amerikanska pannkakor, bärkompott & lättvispad grädde

VEGETARISK LASAGNE

Kikärtor, tomater, pasta, parmesan & mozzarella

ÄGG BENEDICT

2 ägg, spenat, tryffelhollandaise, skinka & brioche

MACCHERONI

Handskurna makaroner, citron & tryffel

CARBONARA

Spaghetti, pancetta, svartpeppar & parmesan

SPAGHETTI CON GAMBERI

Argentinska rödräkor, persilja, vitlök & chili

TARTARE DI MANZO

Oxtartar, parmesan, citron, ruccola & lök

DESSERTBUFFÉ

DESSERTBORD FYLLET AV EFTERRÄTTER, GODIS, OSTAR
OCH EN MJUKGLASSMASKIN MED TILLBEÖR

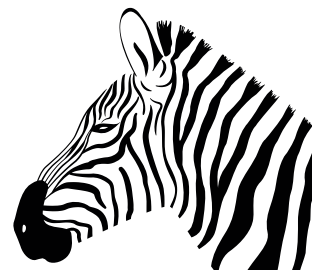
DRYCK

- CLASSICO -

BELLINI VIT PERSIKA, PROSECCO	80
BLOODY MARY 3 CL VODKA, TOMATJUICE, FÄRSKPRESSAD CITRON & KLASSISKA BLOODY MARY-KRYDDOR	139

- MOUSSERANDE -

NV SPUMANTI DELLA CASA	75 / 395 KR
NV- CA MONTINI PROSECCO ORGANICO	595
NV- BERLUCCHI 61' FRANCIACORTA	125 / 725



- VINO BIANCO -

2017 INSOLIA CHARDONNAY, ZONIN	89 / 425
2017 GAVI, FONTANAFREDDA	125 / 595
2016 LEVARE SOAVE CLASSICO	115 / 525
2016 TORRICELLA, BARONE RICASOLI	145 / 695
2017 MODELLO BIANCO PINOT GRIGIO, MASI	120 / 535

- VINO ROSSO -

2017 NERO D'AVOLA MERLOT, ZONIN	89 / 425
2015 VALPOLICELLA RIPASSO, AMASOLE	140 / 665
2016 CHIANTI DI BARONE RICASOLI	115 / 555
2018 BARBERA ORGANICO, SAN SILVESTRO	120 / 555
2016 BADIOLA, MARCHESI MAZZEI	135 / 630
2016 LANGHE NEBBIOLO, AMASOLE	145 / 685

SOM ÄKTA ITALIENARE VI ÄR SÅ GÖR VI
SJÄLVKLART VÅR PASTA FRÅN GRUNDEN.

LET'S BE SOCIAL!
@ILTEMPOSTOCKHOLM #ILTEMPO #ILTEMPOBRUNCH