



Vi har funnits i hörnan Högbergsgatan/Repslagargatan i över 30 år och älskar våra kvarter här på Södermalm. Inspirationen till Il Tempo kommer från 80- och 90-talens Little Italy och den klassiska restaurangen Gino's. Det här är vår tolkning av det rustika italienska köket - via New York.

Vi har en stor samling italienska viner, knådar självklart pastan dagligen här på plats och bakar våra romersk pizzor i vedugnen i mitten av restaurangen.

Till oss är alla välkomna, om så bara för ett glas franciacorta och antipasti i baren, eller en lång middag med familj och vänner. Boka gärna bord, men bardelen är alltid öppen för drop in, och just där välkomnar vi också hundar!

# IL TEMPO

## Aperitivo

“Cosmopolitanish” •  
175

Vodka, Limoncello, Lime, Syrup  
& Cranberry

Dry Martini • 185

Gin, Vermouth & Olive

Negroni • 175

Gin, Vermouth & Campari

Dal Giardino • 175

Limoncello, Cointreau, Lemon & Eggwhite

## Spumanti

Spumante • 139

Della Casa

RotariBlancdeBlancs • 175

Mezzacorona

## MENU IL TEMPO

*Serveras för hela sällskapet*

BURRATA - Tomat, pistou & torkade oliver

CARCIOFRITTI - Friteradkronärtskocka & rostad

parmesanmajonäs

CARPACCIO - Tryffelvinägrett & mandel

PAPPARDELLE Slow food bakad högrev & rödvin

MACCHERONI - Tryffel & citron

TIRAMISU - Vår klassiska Tiramisù

595

Lägg till grillad Entrecote +95

## Vino

### Bianco

NV	Terre di Mario Bianco	135
2022	Pinot Grigio, Milani	160
2023	Sauvignon Blanc, Erste+Neue	175
2023	Riesling, Erste+Neue	180
2021	Le Busche, Umani Ronchi	185

### Rosato

2023	Pinot Grigio Rosé, La Delizia	155
2022	Il Rosè di Casanova, La spinetta	195

### Rosso

NV	Terre di Mario Rosso	135
2022	Anterra Pinot Nero, Mezzacorona	165
2022	Chianti Superiore, Le Due Arbie	170
2023	Barbera d'alba, Cascina Rabaglio	175
2018	Ripasso, Centenero	180
2022	Nebbiolo, Miliasso	185
2019	Barbaresco, Miliasso	210

# ANTIPASTI

## Tartar di Tonno • 160

Jalapeño, gurka, silverlök, rädisa & citronette

*Jalapeño, cucumber, onion, radish & citronette*

## Crocchette • 155

Karljohansvamp & tryffelmajonnäs

*Porcini mushrooms & truffle mayonnaise*

## Carciofi Fritti • 159

Friterad kronärtskocka & rostad parmesan

*Crispy artichokes & roasted parmesan*

## Carpaccio • 195

Oxcarpaccio, tryffelvinägrette, mandel & parmesan

*Beef carpaccio, truffle vinaigrette, almonds & parmesan*

## Burrata • 180

Tomat, pistou, torkad oliv & rostad bröd

*Tomato, pistou, dried olive & toasted bread*

## Bruschetta • 165

Ricotta "cacio e pepe", grön sparris, pecorino & 'nduja

*Ricotta "cacio e pepe", green asparagus, pecorino & 'nduja*

## Antipasti Misti • 175 p.p (minst 2p)

Charkuterier, pecorino toscano fresco & parmesan,  
nocellaraoliver, kronärtskocka & grillad focaccia

*Charcuterie, pecorino toscano fresco & parmesan,  
nocellara olives, artichoke & grilled focaccia*

# PIZZA

## ROSSO

### Pepperoni • 180

San Marzano, fior di latte,  
pepperoni, jalapeños & honung

*San Marzano, fior di latte,  
pepperoni, jalapeños & honey*

### Bufala • 185

San Marzano, fior di latte,  
buffelmozzarella & basilika

*San Marzano, fior di latte,  
buffalo mozzarella & basil*

### Diavola • 195

San Marzano, 'nduja, salami,  
stracciatella & basilika

*San Marzano, 'nduja, salami,  
stracciatella & basil*

## Bianco

### Stella • 220

Prosciutto, tryffelmascarpone, kronärtskocka,  
tomat, parmesan & buffelmozzarella

*Prosciutto, truffle mascarpone, artichokes,  
parmesan & buffalo mozzarella*

### Salsiccia • 195

Salsiccia, fior di latte, parmesan, lök,  
picklad fänkål, chili & vitlök

*Salsiccia, fior di latte, parmesan, onions,  
pickled fennel, chilli & garlic*

### Tartufo • 205

Mozzarella, tryffel, bresaola & parmesan

*Mozzarella, truffle, bresaola & parmesan*



# PASTA

## Linguine Cacio e Pepe • 255

Pecorino, svartpeppar & Amalficitron

*Pecorino, black pepper & Amalfi lemon*

## Spicy Vodka Rigatoni • 245

San Marzano, peperoncini, vodka & stracciatella

*San Marzano, peperoncini, vodka & stracciatella*

## Ravioli • 265

Citronricotta, grön sparris, spenat, brynt smör & mandel

*Lemon ricotta, green asparagus, spinach, browned butter & almonds*

## Risotto Bianco • 275

Vit sparris, ramslök & kronärtskocka

*White asparagus, ramson & artichoke*

3st Halstrade kammusslor + 110

## FOREVER CLASSIC

### Pappardelle Ragu • 275

Slow food bakad högrev, rödvin & rosmarin

*Beef ragu, red wine & rosemary*

### Linguine Gamberi • 285

Argentinsk rödräka, hummerfond,

vitlök, chili & tomat

*Argentinian red-shrimp, lobster stock, garlic, chili & tomato*

### Maccheroni Tartufo • 299

Tryffel, velouté & citron

*Truffle, velouté & lemon*

3st Halstrade kammusslor + 110

## SUNDAY LASAGNA

Slowfood bakad oxragu varvas med kökets

kavlade äggpasta, kryddig bechamel &

24 månaders parmigiano reggiano

250



# SECONDI

Mains

## Bistecca di Manzo • 395

Grillad entrecote, kryddsmör "aglio e olio",  
haricot verts, marsalasky & grillad citron

*Grilled rib eye, whipped butter "aglio e olio",  
haricot verts, marsala jus & grilled lemon*

## Brasato • 335

Rödvinsbräserad oxkind, tryffel & potatispuré

*Red wine braised beef cheek, truffle & potato purée*

## Chicken Parm • 265

Frasig kycklingschnitzel, tomat, mozzarella & basilika

*Crispy chicken schnitzel, tomato, mozzarella & basil*

## Tonno • 315

Grillad tonfisk, kronärtskocka & citron

*Grilled tuna, artichoke & lemon*

## Sogliola • 345

Grillad rödtunga, bakade tomater, spenat & brynt  
citronsmör

*Grilled lemon sole, baked tomatoes, spinach & browned lemon butter*

## Melanzane • 260

Auberginegratäng, mozzarella, parmesan & tomat

*Eggplant gratin, mozzarella, parmigiano & tomato*

MENÙ

# CONTORNI

Sides

## Insalata • 65

Citronvinägrette, parmesan & rostad mandal

*Lemon vinaigrette, parmigiano & roasted almond*

## Cavolo Nero • 65

Svartkålssallad, pecorino & pangrattato

*Black kale salad, pecorino & bread crumbs*

## Broccoletti • 75

Vitlök, chili & parmesan

*Garlic, chilli & parmigiano*

## Patate • 59

Friterad rosmarinpotatis

*Fried rosemary potatoes*

## Pasta Bianco • 75

Maccheroni, smör & parmesan

*Maccheroni, butter & parmesan*

Tryffel +50

## Insalata di Pomodori • 75

Tomat, picklad lök, rädiso & basilika

*Tomato, pickled onion, radish & basil*

# DOLCI

Desserts

## Tiramisù • 105

Vår klassiska tiramisù

*Our classic tiramisù*

## Pannacotta • 105

Rabarber, vanilj & rostad vitchoklad

*Rhubarb, vanilla & roasted white chocolate*

## Tartufo • 45

Chokladtryffel

*Chocolate truffle*

## Bomboloni • 105

Friterade munkar, jordgubbar & vaniljkräm

*Doughnuts, strawberries & vanilla cream*

## Baked gelaska • 105

Pistageglass, lemoncurd & italiensk maräng

*Pistachio ice cream, lemon curd & italian meringue*

## L'ultimo Aiuto • 125

Tryffel, valfritt kaffe & 3cl grappa

*truffle, coffee & 3cl grappa*



## SPUMANTI

NV	Spumanti Della Casa	685
2018	Rotari Blanc de Blancs Extra Brut, Mezzacorona	935
2024	Monvasia, Casalone	895

## VINO ROSATO

2023	Pinot Grigio Rosé, La Delizia	665
2022	Il Rosé di Casanova, La Spinetta	895
NV	Il Vino Che Non C'è	795

## VINO BIANCO

### TRENTINO / FRIULI / PIEMONTE / VENETO

2024	Langhe Arneis, Cascina Rabaglio	685
2024	Pinot Grigio, Milani	695
2024	Riesling, Erste+Neue	845
2024	Riesling, Pratello	835
2024	Sauvignon Blanc, La Buse Dal Lôf	795
2023	Timorasso, La Spinetta	1.250
2015	Gaia & Rey, Gaja	2.995
2023	Rosignol Bianco, Pietro Junior	765
2021	Soave Classico DOC La Toretta, Villabella	675
2024	Sauvignon Blanc, Erste+Neue	175 / 765

### TOSCANA / MARCHE / UMBRIA / SICILIA

NV	Terre di Mario Bianco	595
2023	I Sistri Chardonnay, Fattoria di Fèlsina	945
2025	Toscana Vermentino, La Spinetta	895
2024	Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi	625
2022	Le Busche, Umani Ronchi	820
2022	Bramito della Sala, Marchese Antinori	875
2021	Grillo, Meditteranico	655

## Vino Rosso

## PIEMONTE

2021	Barbera d'asti Superiore, Carlin de Paulo	865
2022	Langhe Nebbiolo, Miliasso	175 / 790
2020	Barolo, Miliasso	1025
2019	Barbaresco, Miliasso	210 / 945
2023	Dolcetto Monferrato, Carlin de Paulo	755
2021	Grignolino, Casalone	865
2020	Langhe Nebbiolo, Alberto Ballarin	925
2020	Barolo Classico, Giacomo Borgogno	1.695
2016	Barolo Riserva, Giacomo Borgogno	1.995
2022	No Name, Giacomo Borgogno	1.350
2023	Dolcetto d'Alba, Cascina Rabaglio	735
2022	Barbera d'Alba, Cascina Rabaglio	825
2019	Barbaresco Meruzzano, Cascina Rabaglio	1.345
2022	Barbera d'Alba, Bruno Giacosa	1.445
2017	Nebbiolo d'Alba Vigna Valmaggione, Bruno Giacosa	1.595
2022	Ca di Pian Barbera d'Asti, La Spinetta	995
2022	Ca di Pian Barbera d'Asti 1.5, La Spinetta	1.995
2023	Langhe Nebbiolo, La Spinetta	1.100
2021	Barolo Vigneto Garretti, La Spinetta	1.795
2022	Barbaresco Bordini, La Spinetta	1985
2008	Vürsú Barolo Vigneto Campè, La Spinetta	2.795
2021	Piana Barbera d'Alba, Ceretto	995
2023	Bernardina Nebbiolo d'Alba, Ceretto	1.095
2020	Barbaresco, Ceretto	1.495
2022	Barolo, Ceretto	1.595
2017	Barolo Le Vigne, Luciano Sandrone	2.300
2017	Barolo Aleste, Luciano Sandrone	2.595
2007	Barolo Torriglione, Roberto Voerzio	2.995
2010	Barolo Torriglione 1.5l, Roberto Voerzio	6.995
2011	Barolo Sarmassa 1.5l, Roberto Voerzio	6.295
2014	Barolo Enrico VI, Cordero di Montezemolo	3.500
2013	Barbaresco Sori Tildin, Gaja	4.995
1998	Vigna La Rosa Barolo, Fontanafredda	2.895
2018	Barbaresco Autinbej, Ca' Del Baio	1.175
2017	Barolo Via Nuova, E Pira & Figli	2.495
2020	Langhe Nebbiolo, Cigliuti	1.095
2020	Barbaresco Serraboella, Cigliuti	1.695
2018	Barbaresco Roncaglie Masseria, Vietti	2.295
2018	Barolo Lazzarito, Vietti	3.295
2018	Barolo Ravera, Vietti	3.295
2018	Barbaresco Roncaglie Masseria 1.5L, Vietti	4.295
2018	Barolo Ravera 1.5L, Vietti	6.295

TOSCANA

2020	Berardenga Chianti Classico, Fattoria di Félsina	1.300
2007	Casalferro, Barone Ricasoli	1.295
2013	Colledilà, Barone Ricasoli	1.495
2021	No2, Casa Brancaia	895
2020	Chianti Classico Riserva, Casa Brancaia	1.350
2018	Il Blu, Casa Brancaia	1.535
2019	Castello di Brolio Chianti Classico, Barone Ricasoli	1.525
2018	Ceniprimo Chianti Classico, Barone Ricasoli	1.995
2018	Saffredi, Fattoria Le Pupille	2.300
2020	Casanova Chianti Riserva, La Spinetta	995
2018	Brunello di Montalcino, Scopone	1.375
2016	Brunello di Montalcino, San Lorenzo	1.895
2017	Brunello di Montalcino, Altesino	1.495
2006	Brunello di Montalcino San Lorenzo	4.095
2010	Brunello di Montalcino, San Lorenzo	3.095
2013	Messorio, Le Macchiole	3.395
2014	Messorio, Le Macchiole	3.145
2021	Le Difese, Tenuta San Guido	1.200
2021	Guidalberto, Tenuta San Guido	1.595
2020	Guidalberto, Tenuta San Guido	1.795
2020	Sassicaia, Tenuta San Guido	4.295
2019	Sassicaia, Tenuta San Guido	5.000
2018	Sassicaia, Tenuta San Guido	4.000
2022	Chianti Superiore, Le Due Arbie	170 / 775
2020	Chianti Classico Riserva, Marchesi Antinori	1.350
2021	Tignanello, Marchesi Antinori	2.650
2018	Tignanello 1.5l, Marchesi Antinori	3.995
2019	Guado al Tasso, Marchesi Antinori	2.495
2013	Matarocchio Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori	4.995
2022	Plenum, Tenuta le Colonne	185 / 835

MARCHE / ABRUZZO / UMBRIA

2019	Cùmaro Montepulciano Riserva, Umani Ronchi	935
2021	San Lorenzo Rosso Conero, Umani Ronchi	650
2021	Montefalco Rosso, Arnaldo Caprai	725
NV	Terre di Mario Rosso	135 / 595
2021	Montefalco Rosso Riserva, Arnaldo Caprai	1.095
2018	Bosco delle Guardie, Tenimenti Grieco	875

TRENTINO / LIGURIA / FRIULI / VENETO

2018	Ripasso Superiore, Sapor Temporis	790
2021	Schioppettino, La Buse dal Lôf	995
2020	Cabernet Sauvignon, La Buse dal Lôf	1.100
2020	Terre di San Leonardo, San Leonardo	725
2015	Carmeneré, San Leonardo	1.895
2023	Pinot Nero "Le Pianure", Stocco	675
2022	Puntay Pinot Nero Riserva, Erste + Neue	985
2009	Amarone della Valpolicella, Bertani	1.795
2016	Amarone, Musella	2.450
2022	Ripasso, Centenero	175 / 770

PUGLIA / SICILIA / SARDEGNA

2023	Anterra Pinot Nero, Mezzacorona	775
2023	Bell'Assai Frappato di Vittoria, Donnafugata	995
2022	Floramundi, Donnafugata	1035
2021	Dolce & Gabbana Tancredi, Donnafugata	1.355
2022	Guarnaccio, Tenuta Regaleali	985
2022	Montessu, Agricola Punica	885
2024	Neprica Primitivo, Marchesi Antinori	765
2018	Mandarossa Etna Rosso, Cantine Settesoli	1035

## BIRRE

ALIA SPINA (Fatöl)

Birra Poretti	84
Carlsberg Hof	80

BOTTIGLIA (Flasköl)

White Riot	105
Stonewall Inn IPA, Brooklyn	92

## BEVANDE ANALCOLICHE

Alkoholfritt

Barrels & Drums Non-Alcoholic Sparkling Wine	80 / 299
Barrels & Drums Non-Alcoholic Red/White	75 / 239
Brooklyn Special Effects	69
Carlsberg Alcohol Free	59
San Pellegrino 50cl	69
San Pellegrino Aranciata Rosso / Limonata	59
Pepsi / Pepsi Max / Zingo / 7up	49

GRAPPA

Grappa della Casa	36 /cl
Bassano Classico, Jacopo Poli	40 /cl
Sarpa di poli	43 /cl
Sarpa Barrique di Poli	50 /cl
Grappa di Amarone Invecchiata, Musella	58 /cl
Grappa Moscato Gran Riserva, Villa de Varda	60 /cl
Grappa Vulcano Etna, Villa de Varda	66 /cl
Grappa Pin, La Spinetta	64 /cl
Grappa Barili di Sassicaia, Jacopo Poli	80 /cl
Grappa Dolzan, Villa de Varda	72 /cl

WHISKEY

The Glenlivet 12	46 /cl
Auchentoshan 12	44 /cl
Glenmorangie original 10	46 /cl
Laphroaig 10 years	46 /cl
Lagavulin 16	58 /cl
Chivas Regal 12	38 /cl
Jameson	32 /cl
Four Roses	34 /cl
Woodford Reserve	46 /cl
Ardberg 10	44 /cl
Johnnie Walker Black Label	40 /cl

ROM

Havana Club 7 Añejo	36 /cl
Ron Zacapa 23 Solera	48 /cl
Ron Zacapa XO	68 /cl
Diplomatico Res Exclusiva	48 /cl

COGNAC / CALVADOS / BRANDY

Hennessy VS	38 /cl
Hennessy XO	94 /cl
Martell VS	38 /cl
Martell VSOP	48 /cl
Martell VSOP	48 /cl
Martell Cordon Bleu	88 /cl
Chateau du Breuil VSOP	38 /cl
Cour de Leon Sèlection	36 /cl