

Buco Nero

**Bookatables Krogerbudande:
Mellandagsrean 2019: Upp till 50% rabatt på utvalda rätter**

Specifikt utvalda rätter och med reservation för ändringar

ANTIPASTI

Affetato misto – 35%

Italienska charkuterier från alla hörn av Italien, serveras med en bit ost, marinerade oliver & en mini bruschetta.

160.– (245.–)

Carne Salata con crema di Tartufo – 30%

Carpaccio på Carne Salata (lättrimmad biff), en tryffel emulsion, ruccola, hyvlad parmesan & rostade pinjenötter.

109.– (155.–)

Tartar di salmone e finocchio – 40%

Lax tartar smaksatt med kaporis, fänkålsdill. Till det serverar vi picklade gulbetor, fänkål, kaporis bär och salsa verde.

87.– (145.–)

Carpaccio con barbaietole gialle e burratina – 45%

Carpaccio på gulbetor, apelsin vinegrett, burratina, toppad med shisokrasse och årgångslagrad balsamico.

83.– (150.–)

PASTA – RISOTTO

Penne con burratina e pomodoro – 50%

Burratina (gräddnystad mozzarella) tomater, vitlök, basilika och tomatsås. Årgångslagrad balsamico.

93.– (185.–)

Papardelle ai ragu di chingale – 40%

En bolognese på vildsvin smaksatt med choklad, enbär, nejlika och tryffel. Toppas med parmesan.

119.– (198.–)

Rigatoni con salsiccia e marsala – 30%

Salsiccia, spansk peppar, vitlök, grädde, tomatsås och marsala vin. Toppas med riven parmesan.

133.– (190.–)

Spaghetti alla Carbonara – 50%

Guanciale(griskind) varvat med Italiensk sidfläsk,
lök, ägg och parmesan.
93.– (185.–)

Fettuchinie con cozze e zucchini – 40%

Blåmusslor frästa med zucchini, vitlök, spansk peppar, vitt vin, tomat, finhackad persilja.
123.– (205.–)

Risotto allo scoglio – 20%

Risotto med vildfångad jätteräkor, blåmusslor, calamares och bläckfisk. Smaksatt med spansk peppar,
vitlök, tomat och finhackad persilja.
Risotton tillagas mantecato.
196.– (245.–)

SECONDI – VARMRÄTTER – MAIN COURSE

Cervo marinato e marsala – 40%

Rostbiff på hjort, marinerad med lagerblad och timjan. Pesto på ärtor. Fräst silver lök, pancetta och
aprikoser samt en marsala-sky.
177.– (295.–)

Bistecca alla griglia – 30%

Hägnmörad grillad biff, grillade kronärtskockor, semi torkade San Marzano tomat, Barolo rödvins
sås.
228.– (305.–)

Merluzzo con burro di aragosta – 30%

Torskrygg med en carpaccio på gulbetor,
brynt hummersmör & shisokrasse
186.– (265.–)

Saltimbocca di pollo– 40%

Kyckling scallopine späckad med salvia och parmaskinka. Marsala vin.
141.– (235.–)

CONTORNI

Patata fritti– 20%

Råstekt potatis med gratinerade med ett smör smaksatt med vitlök, rosmarin och persilja.
28.– (35.–)

Risotto con limone – 20%

En vit risotto, smör, parmesan, vitt vin.

28.– (35.–)

Insalata alla Ceasar – 40%

Klassisk ceasar sallad toppad med krutonger och parmesan.

21.– (35.–)

Spinachi – 20%

Parmesangraterad bladspenat, vitlök & olivolja.

28.– (40.–)

Broccoli fritti – 20%

Friterad broccoli.

28.– (40.–)

DOLCI

Panna cotta con ciliegie – 40%

Vanilj pannacotta med kryddkokta körsbär

81.– (135.–)

Tortino di formaggio e cassata – 30%

Cheesecake på kanderade frukter, choklad och pistage.

77.– (110.–)

Strudel di mele e crema di vaniglia – 20%

Äppelstrudel smaksatt med kanderade pistagenötter & sultanrussin,
serveras med en vaniljsås & pistage hack.

92.– (115.–)

Tiramisu – 50%

Kan vara en av världens mest kända desserter.

2012 fick vi ett brev från Polisen,
där vi var tvugna att lämna över receptet skriftligt..

Vi använder:

Mascarpone, Espresso, Saviardo-kex, Amaretto & kakao.

53.– (105.–)

Gelato artigianale – 30%

Hemlagad, Italiensk glass, två smaker

59.– (85.–)