

Rosso al bicchiere

(rött vin på glas)

Nero d'Avola – <i>Dragunera</i> – Nero d'Avola	70.–
Montepasso – <i>Moncaro</i> – Montepulciano	80.–
Checchi Chianti – <i>Checchi</i> – Sangiovese m.fl.	80.–
Sire Nero – <i>Tentuta Rapitala</i> – Syrah	90.–
Il baciato – <i>Braida di Bologna Giacomo</i> – Barbera m.fl.	101.–
La tense sassella – <i>Nino Negri</i> – Chiavennasca	105.–
Valpolicella superiore Ripasso – <i>Pasqua Cecilia</i> – Corvina m.fl.	125.–
Supra – <i>Umani Ronchi</i> – Montepulciano	145.–
Musella Amarone Riserva – <i>Musella</i> – Corvinone	185.–

Vino rosso in bottiglia

(rött vin på flaska)

Nero d'Avola – <i>Dragunera</i> – Nero d'Avola – Sicilien	295.–
Passitivo Primitivo – <i>Orion Wines</i> – Primitivo	320.–
Checchi Chianti – <i>Checchi</i> – Sangiovese m.fl. – Toscana	330.–
Montepasso – <i>Moncaro</i> – Montepulciano – Montecarotto	340.–
Sire Nero – <i>Tentuta Rapitala</i> – Syrah – Sicilien	355.–
Montefalco Rosso – <i>Amaldo Caprai</i> – Sangiovese m.fl. – Umbrien	380.–
Il baciato – <i>Braida di Bologna Giacomo</i> – Barbera m.fl. – Piemonte	425.–
La tense sassella – <i>Nino Negri</i> – Chiavennasca – Lombardiet	430.–
Rocca Guiccarda Chianti – <i>Barone Ricasoli</i> – Sangiovese	445.–
Valpolicella Ripasso – <i>Pasqua Cecilia</i> – Corvina m.fl. – Veneto	500.–
Supra – <i>Umani Ronchi</i> – Montepulciano – Abruzzo	595.–
Barbera d'Alba Gallina – <i>La spinetta</i> – Barbera – Piemonte	785.–
L'Errante – <i>Tommaso Bussola</i> – Merlot m.fl. – Veneto	785.–
Coltibuono Chianti – <i>Badia a Coltibouno</i> – Sangiovese – Toscana	950.–
Rosso di Montalcino – <i>Cupano</i> – Sangiovese – Montalcino	1300.–
Ombone 2006 – <i>Cupano</i> – Sangiovese m.fl. – Montalcino	1300.–
Amarone Vigneto Alto – <i>Tommaso Bussola</i> – Corvina – Veneto	1685.–
Sassicaia – <i>Tenuta San Guido</i> – Cabernet Sauvignon – Toscana	1895.–

Analcolico e soda in bottiglia

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7UP – 0,30L	34.–
Ramlösa – 0,33L	34.–
Ramlösa – 0,80L	65.–
Nero's gröna jos – mynta, ingefära, annanas, apelsin	45.–

Vino bianco & rosato al bicchiere

(på glas)

Grillo – <i>Dragunera</i> – Grillo	70.–
Corte Giara Soave – <i>Corte Giara</i> – Garganega	80.–
Vigne Nuevo d'Abruzzo – <i>Valle Reale</i> – Trebbiano	85.–
Pinot grigio riserva – <i>Mezzacorona</i> – Pinot grigio	90.–
Fiano Greco – <i>A mano srl</i> – Fiano	90.–
Plenio Riserva – <i>Umani ronchi</i> – Verdicchio	105.–
Rosato – <i>Moncaro</i> – Sangiovese (rosé)	80.–
RosaMara – <i>Costaripa</i> – Marzemino m.fl. (rosé)	105.–

Vino bianco & rosato in bottiglia (vitt och rose)

Grillo – <i>Dragunera</i> – Grillo – Sicilien	295.–
Corte Giara Soave – <i>Corte Giara</i> – Garganega – Veneto	320.–
Vigne Nuevo d'Abruzzo – <i>Valle Reale</i> – Trebbiano – Abruzzo	340.–
Pinot grigio riserva – <i>Mezzacorona</i> – Pinot grigio – Alto adige	340.–
Fiano Greco – <i>A mano srl</i> – Fiano – Apulien	345.–
Plenio Riserva – <i>Umani ronchi</i> – Verdicchio – Abruzzo	420.–
La Rocca – <i>Pieropan</i> – Soave – Veneto	800.–
Gaja Roosj Bass – <i>Angelo Gaja</i> – Chardonnay – Piemonte	870.–
Rosato – <i>Moncaro</i> – Sangiovese (rosé)	350.–
RosaMara – <i>Costaripa</i> – Marzemino m.fl. (rosé)	450.–

Spumante al bicchiere e in bottiglia

Glas Prosecco – <i>Rotari Cuvée 28</i> – Chardonnay – Alto adige	90.–
Glas champagne – <i>Mumm cordon rouge</i> – Pinot noir m.fl.	105.–
Flaska Prosecco – <i>Rotari Cuvée 28</i> – Chardonnay – Alto adige	450.–
Flaska champagne – <i>Mumm cordon rouge</i> – Pinot noir m.fl.	525.–

Specialità della casa

Limoncello alla Buco Nero – 0,05L	65.–
Digestif – <i>Braulio Riserva, Amaro Montenegro, Petrus</i> – 0,01L	21.–
Drink serale – <i>kvällens drink, vi byter varje kväll</i> – 0,05L	115.–
Allkoholfri drink – <i>byts ut varje kväll, fråga personalen!</i>	45.–

La Gazzetta Nero

NYHETSBLAD OCH MENY I RESTAURANGEN

Maj 2012 - Nr. 005 - Stockholm

WWW.NEROSTOCKHOLM.SE

Buco Nero - Roslagsgatan 4

Nero catering är igång!



Nu går du aldrig hungrig mer! Ta med Nero hem eller till jobbet utan problem.

Caffé Nero och Buco Nero på Roslagsgatan 4 har de senaste åren vuxit och är idag två välbesökta restauranger. Caffé Nero har vunnit dubbla Gulddrakar och har ett flertal andra priser i bagaget. Buco Nero startade 2010 för att skapa något nytt och annorlunda.

Eftersom Caffé Nero hade blivit så populärt och många gånger fullsatt behövdes det något större och rejälare. Nu när även Buco Nero etablerat sig och är välbesökt är det dags för nästa steg; *Målet är att vi ska leverera matupplevelser till hela Stockholm.*

Catering och hembeställning av mat har de senaste åren blivit allt populärare. Vi har under några år haft pasta och desserter för avhämtning men begränsat vårt utbud då vi är oerhört noggranna med att maten alltid,

och i alla lägen, ska hålla "Nero standard". Vi känner nu att detta är möjligt även vid catering och hembeställning och har därför skräddarsytt utifrån både beprövat och nytt. Vi vill vara tillgängliga för er och tanken är att leverera med samma enkla, genuina och okonstlade känsla som vi gjort på Roslagsgatan de senaste 8 åren. Upplägget består av 4 tydliga delar: **Frukost – Lunch – Buffé – Middag** men vi är naturligtvis flexibla och anpassar oss efter era behov. Tveka inte att ringa eller maila oss om det är något ni undrar över.

Bevande alla Buco Nero – Drinkar 2012

GT (gin och tonic water)	Moscow Mule (absolut vodka & gingerbeer)
Campari soda (campari & soda)	Aperol spritz (Aperol, prosecco, soda)
Aviation (gin, maraschino, citron, socker)	Mojito (rom, mynta, lime, socker, soda)
Gin Fizz (gin, citron, soda)	Bellini (bubbel och persika)

Birra e cidro – öl och cider 2012

Carlsberg Export 48.– (fatöl 0,37L)	Brooklyn East India Pale Ale 59.– (flasköl 0,355L)
Redstripe 56.– (flasköl 0,33L)	Peroni Nastro Azzuro 56.– (flasköl 0,33L)
Carlsberg Non Alcoholic 39.– (alkoholfri öl 0,33L)	Brooklyn Lager 52.– (fatöl 0,37L)
Corona 56.– (flask öl 0,355L)	Carlsberg Hof 48.– (mellanöl på fat 0,37L)
	Brooklyn Brown Ale 58.– (flasköl 0,355L)
	Somerby Pear 58.– (cider flaska 0,33L)

Månadens öl

Brooklyn Brown Ale tillverkas efter traditionella regler. Klassik amerikansk mörk ale, vunnit ett flertal utmärkelser. En öl som kan drickas året runt. Sex olika maltsorter som tillsammans skapar en nötig och karamell känsla kryddad med choklad och kaffe. Den blir inte för kraftig utan håller sig fruktig och len. Jag rekommenderar den till vår **Rigatoni di bistecca, Osso bucco och även lammlägget** eller att bara avnjutas i baren med lite jordnötter. Smaklig måltid och vi vill även påpeka att alkohol kan vara skadligt i för stora mängder. / Richard Sandström



Index

Senaste nytt	1
Meny	2
Månadens artikel	3
Vänner	4
Fördringar	4
Bucos laguppställning	4
Ordlistan	4

ANTIPASTI

Lite olika tolkningar av förrätter från hela Italien.

Caprese di burrata	149.–
---------------------------	--------------

gräddnystad mozzarella med tomater från Sicilien, basilika, olivolja ”levereras en gång i veckan från Andria i Apulien . Ett måste att prova om ni inte gjort det än!*

*kan vara så att leveransen inte kommit från Italien.

Zuppa di cozze	105.–
-----------------------	--------------

ett gammalt receptet från södra Italien, färska blåmusslor blandade med vongole, tomat, persilja, silverlök och mycket kärlek .

Carpaccio di manzo tartufato	155.–
-------------------------------------	--------------

oxfilé, ruccola, 24 månader lagrad Parmigiano Reggiano, en emulsion på tryffel i Apulien . citron och extra virgine olivolja från Apulien.

Melanzane con mozzarella	125.–
---------------------------------	--------------

Nero´s tolkning av den klassiska auberginelasagnen, vi friterar, gratinerar aubergine med buffelmozzarella, tomat, basilika, parmesan.

Affettato misto	135.–/ per person
------------------------	--------------------------

husets charkuterier; korvar, skinkor och kött från hela Italien allt detta tillsammans med små bitar mozzarella och enkla marinerade oliver.

Fritto misto di mare	145.–
-----------------------------	--------------

friterade fisk och skaldjur (dagens fångst), salsa verde och citron.

Tagliatelle alla nonna	125.–
-------------------------------	--------------

SPECIALE

Vi skapar ibland rätter som vi inte hinner få med innan tidningen trycks.

Piatto del giorno	dagspris.–
--------------------------	-------------------

kvällens varmrätt / pastarätt, fråga köket!

Tagliatelle alla nonna	125.–
-------------------------------	--------------

DALLA GRIGLIA

Grillrätterna serveras med olivolja av högsta kvalitet och grillad citron.

Arrosto di agnello al forno	265.–
------------------------------------	--------------

ugnsgrillade lammlägg med en klassisk caponata, utvalda taggiascheoliver, grillad citron och en enkel smak av rosmarin.

L’Entrecote	295.–
--------------------	--------------

grillad entrecote, ett chilli och vitlöksmör smaksatt med soltorkade tomater, samt en liten krispig grönsallad.

Bistecca	285.–
-----------------	--------------

grillad biff med en salsa rossa och en ruccolasallad med parmesan.

Pesce spada	275.–
--------------------	--------------

grillad svärdfisk med en sås av kapis, färsk persilja, skalade scharlottenlökar till detta marinerade och grillae färska grönsaker. (beronde på dagens skörd)

PASTA & RISOTTO

Kärlek är vår hemliga ingrediens.

Pappardelle con aspargi e tartufato	185.–
--	--------------

färsk grön sparris, vitlök, spansk peppar, citron, vitt vin, tryffel.

Spaghetti ai gamberi	190.–
-----------------------------	--------------

handskalade jätteräkor, finhackad spansk peppar, riven vitlök, friskt vitt vin, olivolja, grovt hackad persilja, tomater från Sicilen.

Rigatoni con bistecca e marsala	195.–
--	--------------

ryggbiff som vi tärnar upp, salvia, färska tomater, vitlök, skvätt grädde, marsalavin.

Tagolini alle vongole	195.–
------------------------------	--------------

vongole eller ”sandmusslor” med färska tomater, finhackad vitlök och spansk peppar, syltigt vitt vin.

Quadroni alla genovese	195.–
-------------------------------	--------------

ravioli med kalvfärs blandad med ricotta, spenat och pecorino, till det skirar vi smör med en ton av salvia och färska körsbärstomater, toppad med pinjenötter.

Risotto ai frutti di mare	245.–
----------------------------------	--------------

carnaroliris från Piemonte serveras ”mantecato” med dagens skaldjur. Fråga gärna vilka!

Tagliatelle alla nonna	125.–
-------------------------------	--------------

I SECONDI

Sachas favorit att tillaga är Fegato alla Veneziana.

Saltimbocca alla Romana	265.–
--------------------------------	--------------

kalvscaloppine späckad med salviablad och tunna skivor av parmaskinka och krispigt vitt vin. Saltimbocca betyder ”hoppa i munnen” och är en gammal klassiker från Rom.

Fegato alla Veneziana	195.–
------------------------------	--------------

klassisk rätt från Venedig med kalvlever som vi gör i pannan med vitt vin, persilja och lagerblad och silverlökar, lökarna återger sötman och vi silar av såsen så att inget går till spillo.

Pollo impanato	245.–
-----------------------	--------------

panerad majskyckling-schnitzel, körsbärstomater, citron och kapis, smör. En klassiker vi varken kan eller vill ta bort från menyn.

Pesce gatto di fritto	235.–
------------------------------	--------------

friterad havskatt, fänkål med tomater och saffran, sauterad spenat, grillad citron, aioli.

Zuppa di pesce “Ciuppín”	265.–
---------------------------------	--------------

fisk– och skaldjursgryta med dagens skaldjur, saffran, tomat, gjord på ett klassiskt recept från Liguaria.

Ossobuco alla Milanese	275.–
-------------------------------	--------------

gödkalvslägg som vi kokar med kärlek, selleri, morot, lök, vitlök, lagerblad, rött vin, tomat. Vi steker kalven och sedan får den vila med allt det andra. Missa inte märgen som vi älskar. Serveras med risotto milanese. **Vi har bara ett krav och det är att ni äter upp!**



Caffé Nero sommar 2011

Tagliatelle alla nonna	125.–
-------------------------------	--------------

CONTORNI

Våra tillbehör vid beställning av varmrätt så ingår ett tillbehör.

Patate al forno	25.–
------------------------	-------------

ugnsbakad potatis, rosmarin, lagerblad.

Patate frittata	25.–
------------------------	-------------

friterade potatiskroetter med parmesan.

Spinaci gratinati	25.–
--------------------------	-------------

bladspenat, vitlök, ost.

Peperoni	25.–
-----------------	-------------

grillad, marinerad paprika.

Cimi di rapa	25.–
---------------------	-------------

färsk broccoli, vitlök, spansk peppar, parmesan,

Trifolata	25.–
------------------	-------------

zucchini, spansk peppar, vitlök, örter.

Caprese	25.–
----------------	-------------

mozzarella, tomat, basilika, olivolja.

Buco Nero = Caffè Nero

I sommar tar Buco Nero sommarlov men Caffé Nero lever vidare på gatu-plan med nya öppetider och utökad meny. Vi passar på att fråga Sacha och Richard om just dessa förändringar.

Sacha hur känner du inför sommaren? – *Vi är inne på tredje året så jag är lite lugnare än vanligt även om det är svårt att planera allt. Vi har 26 anställda och under sommarmånaderna behöver vi bara vara 12-14 stycken. Åtta veckor semester i alla ära men det är inte ekonomiskt hållbart för mig som företagare eller mina anställda. Tidigare år har vi haft snudd på panik men i år känns det som att vi har saker och ting under kontroll så att alla får både semester och kan jobba.*

Richard vad är dina tankar om sommaren? – *Sommaren i sig är väl underbar, speciellt om vädret håller i sig. Personligen älskar jag att vara på Caffé Nero, det är nostalgi. Caffé Nero blir mer som det brukade vara med antipasti-buffén på bänken och desserter i glasmontern. Caffé Nero är så mycket mer än bara ett café, det är en institution.*

Hur ser framtiden ut för Nero? – *Den visar förhoppningsvis att hårt arbete lönar sig. Vi kommer att satsa fullt ut den här våren och i höst blir det några nyheter och överraskningar. Vi är så nära ett av målen nu, och det är att skapa en genuin och urban mötesplatsplats mitt i Stockholm dit du kommer för att det är riktigt bra rakt igenom.*

Fakta om Nero
<p>Antal anställda: <i>26 +</i></p> <p>Kök: <i>Italienskt.</i></p> <p>Antal olika nationaliteter som jobbar på Nero: <i>10 st</i></p> <p>Favorit materia: <i>Betong</i></p> <p>Möbler: <i>Gärsnäs med Åke Axelsson</i></p> <p>Specialitet: <i>Pasta, fisk, kött ambition är att allt lagas med närvaro och enkelhet</i></p> <p>Missa inte: <i>Påsk rean, mellandagsrean, julbordet, aperitivon, 100-lappen</i></p>

Tagliatelle alla nonna	125.–
-------------------------------	--------------

DOLCI	125.–
--------------	--------------

Vår tolkning av klassiska desserter från Italien.

Tiramisu	95.–
-----------------	-------------

klassisk dessert med mascarpone, saviardo-kex, cacao och espresso. Vi tillsätter några droppar Zabaione.

Caffé affogato	65.–
-----------------------	-------------

en kula vaniljglass, en shot espresso kaffe.

Il gelato / Il sorbetti	40.– / 65.–
--------------------------------	--------------------

olika smaker av glass och sorbet, fråga gärna vilka smaker vi har idag.

Tortino di cioccolato	105.–
------------------------------	--------------

varm chokladkaka med vaniljglass och lemoncurd.

Crema catalana	115.–
-----------------------	--------------

italiensk tolkning av cremé brulée serveras med en liten fruksallad.

Zabaione condita con frutti di bosco freschi	95.–
---	-------------

zabaione smaksatt med mörk rom, färska bär och allt gratineras.

Formaggio di misto	135.–
---------------------------	--------------

ostbricka med dagens ostar, grissini, marmelad och balsamico.

Nero catering, frukost, buffé, personlig kock, lunch, middag

Boka på tel. 08 – 22 19 35 eller info@nerostockholm.se