

HAGA BOTTEGA  
Ristorante Pugliese

“Vi älskar Apulien! Med sin långa kustlinje, kristallklara hav, vita befästa masserier, trulli och sin mest autentiska mat. Vi vill leda dig genom vår meny för att utforska detta vackra hörn av Italien. Här på

Haga Bottega har vi skapat en stig tillägnad det apuliska köket där du hittar den perfekta syntesen av kultur, smak, säsongsvariationer och sökandet efter de bästa råvarorna. Vi inspirerades av nonnas hemlagade kök, med sina polpette och focaccia, men med ett gourmetperspektiv som beskriver utvecklingen av det italienska regionala köket över tid. Varje maträtt berättar en historia om hur ett fattigt kök blir rikt med hjälp av utmärkta ingredienser!  
Håll i dig, resan in i Apuliens smaker är på väg att börja”

“We love Puglia, with its long coastline and crystal clear sea, white fortified Masserie, trulli and its most authentic food. We want to lead you, through our menu to explore this beautiful corner of Italy. Here at Haga Bottega, we have created a path dedicated to Apulian cuisine in which you will find the perfect synthesis of culture and taste, seasonality and the search for the best produce. We were inspired by Nonna’s homemade cuisine, with its polpette and focaccia, but with a gourmet point of view, describing the evolution of Italian regional cuisine over time. Each dish tells a story, that of a poor cuisine becomes rich with the use of excellent ingredients. Hold on tight, the journey into the flavors of Puglia is about to begin”

HAGA  
BOTTEGA

STOCKHOLM

MENU

## MINGELMENY

### CAPRESE DI BURRATA

Mozzarella burrata från Hälsingland  
tomater, basilika

### OLIVE PUGLIESI

Marinerade oliver från Puglia

### SALUMI E PROVOLONE

Italienska charkuterier, provolone

### CARCIOFI AL MASCARPONE

Sotad kronärtskocka, rucola  
mascarponekräm

### ARROSTO DI VITELLO ALLE ERBE

Örtbakad kalvstek, burritanalök  
balsamico

### TONNO AFFUMICATO

Sotad tonfisk, citron, kapris  
pistagenötter, olivolja

### ORECCHIETTE

Orecchiette pasta, cime de rapa  
mandlar, olivolja

### TARALLI

Brödkex från Puglia

### SERVIZIO DEL PANE

Bröd, olivolja, smör

### PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, FRUTTI ROSSI E LIMONE

Vaniljpanacotta, vilda bär, citron

595kr

## MINGLE MENU

### CAPRESE DI BURRATA

Mozzarella burrata from Hälsingland  
tomatoes, basil

### OLIVE PUGLIESI

Marinated olives from Puglia

### SALUMI E PROVOLONE

Italian charcuterie, provolone

### CARCIOFI AL MASCARPONE

Blackend artichoke, arugula  
mascarpone cream

### ARROSTO DI VITELLO ALLE ERB

Herb-baked veal roast, burritana onion  
balsamic vinegar

### TONNO AFFUMICATO

Smoked tuna, lemon, capers  
pistachios, olive oil

### ORECCHIETTE

Orecchiette pasta, cime de rapa  
almonds, olive oil

### TARALLI

Bread biscuits from Puglia

### SERVIZIO DEL PANE

Bread, olive oil, butter

### PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, FRUTTI ROSSI E LIMONE

Vanilla panacotta, wild berries, lemon

595kr

## DRYCK/ BEVERAGE

Mousserande/ Sparkling wine fr. 120kr

Vin/ Wine fr. 115kr

Öl/ Beer fr. 84kr

Alkoholfritt/ Non-alcoholic fr. 49kr

Hör gärna av er innan så hjälper vi till att skraddarsy ett  
dryckes alternativ för ert sällskap.

Feel free to contact us beforehand and we will help to  
provide a drink alternative for your company.

### BOKNINGSVILLKOR

Minimum 20 personer

Bokning minst 7 dagar innan ankomst.

Vänligen meddela allergier och övriga önskemål gällande mat  
senast 48 timmar innan ankomst.

Sker avbokning senare än 48 timmar innan debiteras meddelat  
antal till fullo.

Haga Bottega reserverar sig för eventuella ändringar på menyn.

### BOOKING TERMS

Minimum 20 guests

Booking needs to take place 7 days in advance.

Please notify allergies and other food requests no later than 48  
hours before arrival.

If cancellation takes place later than 48 hours before the  
booking will be charged in full.

Haga Bottega reserves the right to changes in the menu.