

LA PIAZZA

MAT & VIN

OST & CHARK

- salumi & formaggi

Det finaste urvalet från vår ost & charkdisk

PROSCIUTTO DI PARMA | 75

Lufttorkad skinka från Parma lagrad 20 månader
Cured ham from Parma, aged 20 months

SALAME PICCANTE | 55

Chilikryddad salami från Emilia Romagna
Spicy salami from Emilia-Romagna

COPPA | 65

Lufttorkad karré från Piemonte
Cured pork neck from Piemonte

TAGLIERE DI SALUMI halv/hel 165/235

De bästa av våra utvalda charkuterier
The best choice of our charcuteries

GORGONZOLA | 80

Blåmögelost gjord på komjölk från Piemonte
Blue cheese from Piemonte (cow)

PECORINO | 95

Ung krämig fårost, La Pecorina från Toscana
Young creamy cheese, La Pecorina from Tuscany (sheep)

PROVOLONE | 75

Halvhård koost med en mild smak från Lombardiet
Semi hard, mild cheese from Lombardia (cow)

TAGLIERE DI FORMAGGI halv/hel 155/225

De bästa av våra utvalda ostar
The best selection of our cheese

GRAN TAGLIERE | 265

De bästa av våra ostar och charkuterier
Selection of our best cheese and charcuteries

MOZZARELLA

All mozzarella serveras med olivolja och salt - allt från Puglia

FIOR DI LATTE | 45

Fior di Latte - klassisk mozzarella gjord på komjölk
Classic mozzarella shaped as a ball (cow)

STRACCIATELLA | 65

En blandning av gräddade och strimlor av mozzarella från komjölk
A mix of shreds of mozzarella and cream (cow)

MOZZARELLA DI BUFALA | 55

Klassisk mozzarella formad som en boll gjord på buffelmjök
Classic mozzarella shaped as a ball (buffala)

BURRATA | 75

En mozzarella fylld med gräddig stracciatella
A mozzarella filled with creamy stracciatella (cow)

FÖRRÄTTER

- antipasti

CAPRESE | 125

Buffelmozzarella, tomat, basilika
Buffala, tomatoes, basil

SALMONE CON OLIVE POMODORINI E RICOTTA DI BUFALA | 145

Fänkålsgravad lax med oliver, semitorkad tomat och buffelricotta
Fennel cured salmon with olives, semi dried tomatoes and buffaloricotta

VITELLO TONNATO | 175

Vitello tonnato

CARNE CRUDA | 155

Råbiff med panerad och friterad äggula, svart tryffel och rotfruktschips
Tartar of beef with deep fried egg yolk, black truffle and vegetable chips

CARPACCIO DI MANZO | 195

Carpaccio med rucolasallad och parmesan
Carpaccio of beef with rocket salad and Parmigiano reggiano

CAPRESE E PROSCIUTTO DI PARMA | 175

Buffelmozzarella, tomat, basilika, parmaskinka
Buffala, tomatoes, basil, parma ham

BURRATA CON RUCOLA CARCIOFINI E ACCIUGHE | 145

Burrata med rucola, kronärtskockor och sardeller
Burrata with rucola, artichoke hearts and anchovy

INSALATINA DI CROSTACEI | 185

Krämig skaldjurssallad med riven bottarga och grillat bröd
Creamy seafood salad with grated bottarga and grilled bread

PASTA

All vår pasta är gjord av ekologiskt mjöl

PASSATELLI CON PORCINI E SALSICCIA | 205

Handgjord passatelli med karl johansvamp och salsiccia
Homemade passatelli with cep mushrooms and salsiccia

SPAGHETTI ALLE VONGOLE | 265

Spaghetti med vongolemusslor, vitlök och persilja
Spaghetti vongole with with garlic and parsley

TAGLIATELLE AL TARTUFO | 265

Handgjord tagliatelle med färsk svart tryffel
Homemade tagliatelle with fresh black truffle

LASAGNA BIANCA | 185

Vit lasagne med ostronskivling, provolone och grönsaker
White lasagne with oyster mushroom, provolone cheese and vegetables

TORTELLINI AL POMODORO | 195

Tortellini med tomat och fyllda med prosciutto crudo
Tortellini with tomato and filled with prosciutto crudo

VARMRÄTTER

- piatti

FRITTO MISTO DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE | 245

Friterade calamari, rödräkor och grönsaker
Deep fried calamari, shrimps and seasonal vegetables

PARMIGIANA DI MELANZANE | 185

Aubergine med parmesan (lagrad i 24 månader), tomat, Fior di Latte mozzarella och färsk basilika
Eggplant with parmigiana (aged 24 months), tomatoes, Fior di Latte mozzarella and fresh basil

CARNE CRUDA | 255

Råbiff med panerad och friterad äggula, tryffel och rotfruktschips
Tartar of beef with deep fried egg yolk, truffle and vegetable chips

GUANCIA DI MANZO | 245

Oxkind bräserverad i Barolo med potatispuré
Barolo braised ox cheek with potatoe puré



Perfekt att kombinera rätten med Barolovin!

FRÅN GRILLEN

- alla griglia

ORATA ALLA GRIGLIA CON POMODORI, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE | 275

Grillad seabreamfilé med tomat, kapis och taggiascheoliver
Grilled seabream fillet with tomato, capers and taggiasche olives

CALAMARI CON PORRO E POMODORINI | 225

Rostad calamari med vitlöksmajonnäs, tomat och salladslök
Roasted calamari with garlic mayonnaise, tomatoes and scallions

TAGLIATA DI MANZO CON RADICCHIO TARDIVO E PARMIGIANO | 215

Grillad flankstek med radicchiosallad och parmigiano reggiano
Grilled flanksteak with radicchio salad and parmigiano reggiano

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON FAGIOLINI | 245

Kalv med prosciutto, salvia och gröna bönor
Veal with prosciutto, sage and harcots verts

POLLO ARROSTO | 235

Grillad kyckling med aioli, rucola och citron
Grilled chicken with aioli, rocket and lemon

TILLBEHÖR | 45 STYCK

- contorni

Typiska tillbehör till din varmrätt eller på egen hand

PURÉ DI PATATE CON PARMIGIANO INSALATA DI POMODORI

Potatispuré med parmesan
Potatoe purée with parmesan cheese

Tomatsallad
Tomato sallad

VERDURE GRIGLIATE

Grillade grönsaker
Grilled vegetables

INSALATA MISTA

Blandad sallad
Mixed salad

PATATE ARROSTO

Rostad potatis
Roasted potatoes

INSALATA DI CANNELINI

Sallad med bönor och tomat "Cosi come"
Salad of beans and tomatoes "Cosi come"

FRÅN SKALDJURSDISKEN

- frutti di mare

HUMMER | 1/2 220, 1/1 395

KRABBKOR | 145

RÅKOR | 125

RÖKTA RÅKOR | 110

Serveras med focacciagrissini, cocktailsås, citron och vitlöksmajonnäs

SKALDJURSPLATEAU

Selection of shellfish from La Pescheria

Serveras med focacciagrissini, cocktailsås, shalottenvinäger, vitlöksmajonnäs och citron

GRANDE | 650

6 ostron (3 sorter), räkor, rökta räkor, krabbklor
6 oysters (3 types), shrimps, smoked shrimps, crab claws

IMPERIALE | 995

9 ostron (3 sorter), räkor, rökta räkor, krabbklor, 1 hummer
9 oysters (3 types), shrimps, smoked shrimps, crab claws, 1 lobster

OSTRICHE

Våra ostron/Our oysters
Serveras med shalottenvinäger, cocktailsås och citron

NORMANDIE 30/st

GILLARDEAU 55/st

UTAH BEACH 40/st



SALLADER

- insalate

ORTO | 155

Mozzarella Fior di Latte, fänkål, körsbärstomater, morötter, marinerade kronärtskockor och solroskärnor
Fior di Latte, fennel, cherry tomatoes, carrot, marinated artichokes, sunflower seeds

MARE | 185

Burrata, soltorkad tomat, grillade grönsaker, tonfisk, lök, pesto
Burrata, sundried -tomatoes, grilled vegetables, tuna, onion, pesto

TERRA | 175

Sallad med kycklingbröst, morötter, soltorkade tomat, taggiascheoliver, senapsdressing
Salad with chicken breast, carrots, sundried -tomatoes, taggiasche olives and mustard dressing

ZUCCA | 195

Buffelmozzarella med rostad pumpa, pumpafrön, linser och balsamvinaigrette
Buffalo mozzarella with roasted pumpkin, pumpkinseeds, lentils and balsamic vinaigrette

PALA ALLA ROMANA

Italiensk snabbmatsfavorit - krispigt bröd med topping

TRICOLORE | 95

Prosciutto crudo, tomat, mozzarella
Prosciutto crudo, tomato, mozzarella

STRACCIATELLA E SALMONE | 95

Stracciatella och lax
Stracciatella and salmon

STRACCIATELLA E ZUCCHINE | 80

Stracciatella och zucchini
Stracciatella and zucchini

DESSERTER

- dolci

De mest älskade desserterna från Italien!

SEMIFREDDO ALLE NOCI | 115

Semifreddo med hasselnöt och mascarpone
Hazelnut semifreddo with mascarpone

LA TORTA DEL GIORNO | 75

Dagens bakverk
Cake of the day

PANNACOTTA | 85

Pannacotta smaksatt efter säsong
Seasonal flavored Pannacotta

SALAME AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO | 35

Chokladtryffel med pistage
Chocolate truffle with pistachio

STRUDEL MELA UVETTA PINOLI E SALSA TIRAMISÙ | 95

ALLA VANIGLIA | 95
Äppelstrudel med russin, pinjenötter och vaniljsås
Strudel with apple, raisins, pine nuts and vanilla sauce

LA PIAZZA

MAT & VIN

VINI

BOLLICINE

FERRARI MAXIMUM BRUT <i>Chardonnay</i>	105 610
MONTE ROSSA <i>Prima Cuvée</i>	110 620
LE CONTESSE <i>Prosecco Brut</i>	85 510
FONTANAFREDDA CONTESSA ROSA <i>Rosé 2012</i>	115 650

CHAMPAGNE

PHILIPPONAT <i>Royal Brut Réserve</i>	135 675
PERRIER JOUËT <i>Blason Rosé</i>	1 000
POL ROGER <i>Blanc de Blancs</i>	1 000

BIANCHI

FONTANAFREDDA <i>Pradalupe Arneis</i>	120 480
VILLA ANTINORI <i>Pinot Grigio</i>	105 410
LE VIGNE DI ZAMÒ <i>Pinot Grigio Ramato</i>	130 505
LE VIGNE DI ZAMÒ <i>No Name Friulano-Tocai</i>	125 500
SAN MICHELE APPIANO <i>Gewurztraminer</i>	510
TORRE DEL FALASCO <i>Garganega</i>	90 360
PRATELLO LUGANA <i>Catulliano</i>	105 420
UMANI RONCHI <i>Verdicchio Casal di Serra</i>	95 380
FRESCOBALDI <i>Pomino Bianco</i>	120 480

MARCHESI MAZZEI BELGUARDO <i>Vermentino</i>	100 400
--	-----------

FEUDI SAN GREGORIO <i>Greco di tufo</i>	110 440
--	-----------

TENUTA DI FESSINA <i>Erse Etna Bianco</i>	530
--	-----

ROSÉ

FONTANAFREDDA <i>Langhe Solerose</i>	105 420
---	-----------

FRESCOBALDO ALË <i>Rosato</i>	120 480
----------------------------------	-----------

TORMARESCA <i>Rosato Calafuria</i>	550
---------------------------------------	-----

ROSSI

BORGOGNO <i>Dolcetto d'Alba</i>	630
------------------------------------	-----

FONTANAFREDDA <i>Barbera d'Alba Raimonda</i>	105 420
---	-----------

BORGOGNO <i>Nebbiolo No Name</i>	220 880
-------------------------------------	-----------

FONTANAFREDDA <i>Langhe Nebbiolo Ebbio</i>	110 440
---	-----------

TORRE DEL FALASCO <i>Valpolicella Ripasso Superiore</i>	100 400
--	-----------

ALLEGRIANI <i>Amarone Classico</i>	1 000
---------------------------------------	-------

VILLA ANTINORI PIAN DELLE VIGNE <i>Sangiovese</i>	110 480
--	-----------

TENUTE LUNELLI <i>Ziggurat Montefalco Rosso</i>	125 500
--	-----------

MASTROJANNI <i>Brunello 2012</i>	840
-------------------------------------	-----

CAIAROSSA <i>Pergolaia</i>	135 540
-------------------------------	-----------

FRESCOBALDI <i>Nipozzano Chianti Riserva Rufina</i>	130 520
--	-----------

ANTICA ENOTRIA <i>Negramaro</i>	480
------------------------------------	-----

CANTINE SAN MARZANO <i>I Tratturi Primitivo</i>	90 360
--	----------

VILLA ANTINORI <i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	105 460
--	-----------


BAROLO

ARMANDO PARUSSO <i>Barolo 2013</i>	885
---------------------------------------	-----

BRANDINI <i>Barolo Cru Biologico 2011</i>	830
--	-----

MIRAFIORE <i>Barolo Paiagallo 2010</i>	1 000
---	-------

MIRAFIORE <i>Barolo Riserva 2007</i>	1 150
---	-------

 FONTANAFREDDA	
FONTANAFREDDA <i>Barolo Proprietà 2013</i>	970
FONTANAFREDDA <i>Barolo La Rosa 1998</i>	1 230
FONTANAFREDDA <i>Barolo La Rosa 1996</i>	1 900
FONTANAFREDDA <i>Barolo La Riserva 2010</i>	1 900
FONTANAFREDDA <i>Barolo Serralunga 2013 100 cl</i>	95 650



BIRRE

FATÖL

A SHIP FULL OF IPA <i>Brutal Brewing</i>	69
---	----

SLEEPY BULLDOG PALE ALE <i>Gotlands Bryggerier</i>	71
---	----

BIRRA MORETTI <i>Premium lager</i>	56
---------------------------------------	----

FLASKÖL

BIRRA MORETTI ALLA TOSCANA <i>50 cl</i>	70
--	----

TAIL OF A WHALE <i>Brutal Brewing, 33cl</i>	65
--	----

BRUTAL BULLDOG DOUBLE IPA <i>Brutal brewing, 33cl</i>	75
--	----

FOUR STROKE IPA <i>Höganäs bryggeri, glutenfri 33cl</i>	74
--	----

MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER <i>Spendrups, ekologisk 33cl</i>	56
--	----

PERONI NV <i>35cl</i>	59
--------------------------	----

COCKTAILS

APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	128
--	-----

BELLINI <i>Persikopuré, Prosecco</i>	148
---	-----

MARTINEZ <i>Gin, Vermouth, Maraschino, Angostura</i>	142
---	-----

NEGRONI <i>Gin, Bitter, Vermouth</i>	142
---	-----

AVIATION <i>Gin, Marashino, Citron, Körsbär</i>	138
--	-----

ITALIAN SOUR <i>Galliano, Strega, Bitter, Citron, Angostura</i>	140
--	-----

LA PIAZZA GIN TONIC <i>Gin, Tonic</i>	128
--	-----

AMARETTO SOUR <i>Amaretto, Citron</i>	140
--	-----

ESPRESSO MARTINI <i>Vodka, Kaffelikör, Espresso</i>	138
--	-----

SGROPPINO <i>Vodka, Sorbet, Prosecco, Mynta</i>	138
--	-----

BIBITE

ALKOHOLFRITT

NV TOSELLI <i>Spumante, glas/flaska</i>	65/325
--	--------

JUICE <i>äpple, tranbär, färsk apelsin</i>	32
---	----

LIMONATA <i>27,5 cl</i>	42
----------------------------	----

LURISIA LA NOSTRA CHINOTTO <i>27,5 cl</i>	32
--	----

LURISIA LA NOSTRA GAZZOSA <i>(citrus) 27,5 cl</i>	32
--	----

LURISIA STILLE/BOLLE <i>(Stilla/Lätt kolsyrat) 33 cl/75 cl</i>	35/55
---	-------

MORETTI ZERO <i>33 cl</i>	48
------------------------------	----

MOLECOLA <i>33 cl</i>	32
--------------------------	----

MOLECOLA LIGHT <i>33 cl</i>	32
--------------------------------	----

STILLSPARKLING <i>35 cl/75 cl</i>	25/45
--------------------------------------	-------

Våra små vänner, under 12 år, betalar halva priset för maten
Our young friends, under 12 years, pay half the price
 Har du allergier eller är intolerant mot något födoämne, tala med din servitör.
For any information concerning allergens or food intolerance, please ask our staff