

# 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 DI GROTTA | 95

Grottagrad fårost från Toscana, ladrad 90 till 120 dagar  
*Sheep cheese from Tuscany stored in cave 90 to 120 days*

#### TALEGGIO | 85

Klassisk italiensk kittost gjord på komjölk från Lombardiet  
*Classic italian soft 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 grädde 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*

#### TAGLIOLINI ALLE VONGOLE E POMODORINI | 225

Tagliolini med vongolemusslor och körsbärstomater  
*Tagliolini vongole with cherry tomatoes*

#### 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*

#### BRASATO DI MANZO AL BAROLO CON PURÉ DI PATATE | 245

Barolobrässerat högrev, potatispuré, sallad, grillade grönsaker  
*Barolo braised ox rib with potatoe puré and grilled vegetables*

## FRÅGA OSS GÄRNA OM DAGENS RÄTT

### 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 mayonaise, 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*

#### 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

#### KRABBKLOR | 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 schalottenvinäger, 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 ALIÈ <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
ALLEGRINI <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 Rúfina</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

### 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

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*

### 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